

Herzlich willkommen in der Grünen Gans

Die Gastronomie des Natur- und Tierparks Goldau setzt von der Produktion über den Einkauf bis zur Verarbeitung auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit. Wir verarbeiten soweit wie möglich regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Wir kennen unsere Fleischproduzenten grösstenteils persönlich und wissen, wie die Tiere aufgezogen wurden.

Unsere Hauptproduzenten und Züchter

| | |
|-----------------|--|
| Rind | Verein SwissDexters, www.swissdexters.ch |
| Schwein | Erzeugergemeinschaft UeliHof, Bio-Metzgerei, www.uelihof.ch |
| Lamm | Toni Waldis, Rotacher, Gersau |
| Geflügel | Geflügel Gourmet AG, Thurgau, www.gefluegelgourmet.ch |
| Frites | «Innerschwiizer Frites», Kadi aus Innerschwyzzer Kartoffeln (SZ/ZG/LU) |

Wenn immer möglich verarbeiten wir das ganze Tier (Nose to Tail). Aus diesem Grund finden Sie auf unserer Karte Kombinationen aus mehreren Stücken. Alle unsere Saucen werden aus den jeweiligen Knochen frisch hergestellt. Gemüse und Früchte beziehen wir aus Schweizer Anbau oder dem angrenzenden EU-Raum. Wir überprüfen unsere Produkte regelmässig auf deren Inhaltsstoffe und bevorzugen palmölfreie Produkte.

Wir verwenden in der Gastronomie keine Einwegartikel aus Plastik. Für das Take-away-Angebot setzen wir Produkte aus rezyklierten Materialien oder nachwachsenden Rohstoffen ein.

