

Bankettkarte

Januar – März

Salate und kalte Vorspeisen

Vegetarisch	Weisser Bohnensalat mit Orangen	9.00
Vegan	Ingwer-Karottensalat auf Sprossen und Kernen	9.00
Fisch	Geräuchertes Forellenmousse auf Federkohlchips und Zitronen	12.00
Fleisch	Weisser Bohnensalat mit Orangen garniert mit Specktranchen	12.00
	Siedfleischcarpaccio an Speckdressing mit Salatbouquet und Meerrettichschaum	16.50
	Carne Cruda (rohe Kalbfleischwürfel) an Zitronenpfeffer und Olivenöl mit Weissbrot	19.00

Suppen

Vegetarisch	Kartoffelschaumsuppe mit Petersilie	8.00
	mit schwarzen Wintertrüffeln	18.00
Vegan	Federkohlsmoothie (kalt) mit Apfel und Stangensellerie	8.00
Fisch	Safran-Fischcrèmesuppe mit Croûtons	10.00
	mit Lachsforellenkaviar	14.00
Fleisch	Hochzeitsuppe – Gemüsesuppe mit Speck	11.00

Warme Vorspeisen

Vegetarisch	Knuspertofu auf Kimchigemüse und Shitakepilzen	12.00
	Tagliarini an Rahmsauce mit schwarzem Wintertrüffel	18.00
Vegan	Schwarzwurzel im Tempurateig gebacken serviert auf lauwarmen Kicherebsenpüree	13.00
Fisch	Gegarte Swiss Lachs Tranche auf Wirz à la Crème	19.00
Fleisch	Geräucherte Blutwurst auf lauwarmem Kabissalat mit Speck	11.00

Hauptgänge

Vegetarisch	Weissweinsrisotto mit schwarzem Wintertrüffel	22.00 32.00
Vegan	Rote Linsenspaghetti an Winterpesto Steinpilz, Federkohl, Dörrotomaten, Pinienkerne	26.00
Fisch	Hecht-Steak im Tempurateig gebacken mit Zitronenmayonnaise, Spinat und Salzkartoffeln	34.00
Schwein	Schweinsschulterbraten an Kräutersauce mit Butternudeln und Wurzelgemüse	32.00
	Schweinskotelette mit Kräuterbutter mit Pommes Duchesse und Karotten	36.00
Rind	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
	Rindfleischwürfel Stroganoff mit Butterreis und Broccoliröschen	37.00
Geflügel	Mörschwiler Riebel Perlhuhnbrust auf Wirz à la Crème und Salzkartoffeln	31.00
Kalb	Kalbschnitzel an Zitronensauce mit Tagliatelle und Blattspinat	42.00

Desserts

Marronistreuselcake mit Schlagrahm	7.00
Sanddorn-Joghurtcrème mit grünem Pfeffer und Löffelbiskuit	9.00
Bread and Butter Pudding mit Vanilleglacé	12.00
Nougatglacé mit Kürbiskernen und Schwyzer Honig auf Orangencarpaccio	13.00

Kontakt

Beratung & Reservation

Montag bis Freitag
ausgenommen Feiertage
09.00 – 12.00 Uhr
13.00 – 17.00 Uhr

+41 41 859 06 66
event@tierpark.ch
www.tierpark.ch

Adresse

Natur- und Tierpark Goldau
Restaurant Grüne Gans
Jägerweg 1
6410 Goldau

Hinweise

Buchbar für Gruppen ab 20 Personen
ermässigte Eintrittspreise in den Natur- und Tierpark Goldau
für Bankettgäste:

Erwachsene	10.00
Kinder	5.00

Saalmiete für Gruppen unter 40 Personen 250.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
Preisänderungen vorbehalten, 2021