

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.



BANKETTKARTE

Salate

Bunter Blattsalat Italienische oder Französische Salatsauce	8.00
Gemischter Marktsalat Italienische oder Französische Salatsauce	9.00
Lattich an Caesar-Dressing Sbrinz-Späne Croûtons & Speck	12.00
Spinatsalat an Balsamico-Dressing Oliven Getrocknete Tomaten Pinienkerne	13.50

Kalte Vorspeisen

Vegetarisch	Zweifarbigen Randencarpaccio Endivien Hüttenkäse	13.00
	Wurzelgemüse-Tatar Brühe Gelbe Austern-Saitlinge	13.00
Fisch	Brüggli-Rauchlachsforelle Stangensellerie Kresse & Meerrettichschaum	16.00
	Graved Brüggli-Lachsforelle Gurken-Peperoni-Tatar	19.00
Fleisch	Dexter Rindscarpaccio Zitronenmayonnaise Ruccolasalat	21.00
	Bio-Geflügelterrinen Sauce Cumberland Rettichsalatnestchen	19.00

Suppen

Vegetarisch	Gemüsebrühe Gemüwestreifen	6.00
	Gemüsebrühe Flädli	7.00
	Karottencrèmesuppe Croûtons	8.00
	Leutschner Weissweinschaumsuppe Spinat-Ricotta-Ravioli	11.00
Fleisch	Rindsbouillon Gemüwestreifen & Flädli	8.00

Warme Vorspeisen

Vegetarisch	Frühlingsrollen Glasnudeln Lauwarmes Gemüse	11.00
	Gebratene Kartoffelgnocchi Salbeibutter Gemüwestwürfel	12.00
Fisch	Pochierter Saibling Kerbelschaum Fregola Sarda	14.00
Fleisch	Gebratene Rindsleber Balsamico Jus Apfel-Toast Sandwich Kefen	17.00

Hauptgänge

Vegetarisch	Saisongemüseragout Rahmsauce Blätterteigpastetli Reis	22.00
	Gratinierter Fenchel Tomatensauce Kräuterpolenta	24.00
	Innerschwiizer Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	22.00
Vegan	Grilliertes Gemüse Kichererbsenpüree (Humus)	24.00
	Linsencurry Bratkartoffeln Saisongemüse	24.00
	Couscous-Pfanne Asiatische Sauce Saisongemüse	24.00
Fisch	Felchenknusperli Tartarsauce Butterreis Ratatouille Gemüse	29.00
	Pochiertes Forellenfilet Kirschsauce Tagliarini Gemüsestreifen	32.00
	Gebratenes Zanderfilet Zitronen-Kapernbutter Kartoffelstampf Blattspinat	46.00

Fleisch Schwein	Schweinsgeschnetzeltes Currysauce Reis Saisonfrüchte	29.00
	Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Bandnudeln Saisongemüse	29.00
	Schweinsbraten Kräuterjus Pommes Dauphines Blumenkohl mit Bröseln	32.00
	Schweinsfilet im Blätterteig gebacken Sauce Hollandaise Pilawreis Bohnen	41.00
Geflügel	Geschnetzeltes Bio-Pouletfleisch Currysauce Reis Früchte	32.00
	Halbes Bio-Poulet gebraten Bratkartoffeln Saisongemüse	32.00
Rind	Dexter Rinds Hackbraten Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelstock Glasierte Karotten	26.00
	Siedfleisch, Zunge & Bouillon Meerrettich Salzkartoffeln Saisongemüse	36.00
	Tranche vom Hals & Roastbeef Sauce Café de Paris Tagliarini Saisongemüse	46.00
	Geschmorte Brust & gebratenes Filet Schalotten Portweinsauce Kartoffelgratin Gemüsetürmchen	49.00

Kalb	Geschnetzeltes Kalbsfilet Zürcher Art Butterrösti	56.00
Lamm	Gigot Rosmarinjus Kartoffelgratin Saisongemüse	36.00
	Rosa gebratener Rücken & Geschmortes vom Lamm Steinpilzsauce Weisse Tessiner Polenta Saisongemüse	46.00
Desserts		
	Fruchtsalat	9.50
	- mit Glacé nach Wahl	12.00
	Caramelköppli Schlagrahm	8.50
	Schokoladenkuchen Schlagrahm & Beeren	9.00
	Panna Cotta Fruchtsauce	9.50
	Vanilleglacé Warme Schokoladensauce & Schlagrahm	11.00
	Vanilleglacé Warme Beeren & Schlagrahm	11.00
	Mille-feuille Crèmeschnitte Früchte	12.00
	Gerührter Eiskaffee im Glas	11.00
	Zraggen-Kirsch	14.00
	Felchlin Mousse au Chocolat Doppelrahm	14.00

Dessertbuffet ab 25 Personen

pro Person	19.00
Saisonale Früchteplatte	
Glacé Auswahl	
Gebrannte Crème	
Felchlin Mousse au Chocolat	
Schokoladenkuchen	
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas	
Mini-Crèmeschnitte, Schwedentörtli & Schokoladenkugeln	
Fruchtwähe	
Meringues, Schlagrahm & Schokoladensauce	
3 Sorten Zentralschweizer Käse	8.00
Birnenbrot	

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

Restaurant Grüne Gans
Jägerweg 1
6410 Goldau

Wichtige Hinweise

Saalmiete für Gruppen unter 40 Personen	250.00
ermässigte Eintrittspreise in den Natur- und Tierpark Goldau für Bankettgäste:	
Erwachsene	10.00
Kinder	5.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
Preisänderungen vorbehalten, 2022