



Festen & Feiern

Menüvorschläge



Restaurant Golfpark Zürichsee | Nadja und Christian Leschhorn
Rütihof 3, 8855 Wangen SZ | T +41 55 412 25 34
|info@golfpark-restaurant.ch | www.golfpark-restaurant.ch

Apéro / Flying Dinner

Klein _____ **12.00 – 16.00**

2 Snacks + 2 Häppchen kalt / warm / Süsses

Mittel _____ **16.00–20.00**

2 Snacks + 4 Häppchen kalt / warm / Süsses

Gross _____ **21.00–28.00**

2 Snacks + 5 Häppchen kalt / warm / Süsses

Flying Dinner _____ **40.00–60.00**






10 Häppchen nach Wahl / warm / Süsses

Auswahl Snacks und Häppchen

Snacks

- Chips und Nüssli 
- Paprika-Rauch-Mandeln im Ofen geröstet 
- Linthmais Chips mit Tomatendip
oder Gurkendipp 
- Grissini 

Kalte Häppchen

- Schwyzer Rezent vom Chäs Weber Lachen 
- Einsiedler Salsiz
- Einsiedler Chämispeck
- Hausgemachte Pickles 
- Rosmarin Focaccia mit Meersalz 
- Gurkenkaltschale im Glas 
- Rauchlachs-Gurken-Tatar
- Rindstatar
- Wurstkäse Salat
- Sandwiches am Stück, pro Brot 8 Stück,
belegt mit: Schwyzer rezent,
Buurehamme, Mythenmöggli, Einsiedler
Trockenfleisch, Hüttenkäse und Gurke, Ei
- Gemügesticks mit Kräuter Dipp 

Warme Häppchen

- Knoblauchbrot 
- Räuschlingsuppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Seitan Knusperli mit Kartoffelsalat 
- Mini Zürich Geschnetzeltes
mit Kartoffeltätschli
- Mini Hot Dog
- Mini Burger
- Mini Burger mit Seitan 
- Mini Cordon bleu
- Mini Gemüsequiche 
- Schinkengipfeli

Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
- Schokoladenmousse im Glas
- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel

Menü Vorschläge – Sommer

Einzelne Komponenten können Sie austauschen

Menü 1

Spinatsalat mit pochiertem Ei sommerlicher Kräuter-Vinaigrette

Gazpacho – kalte Gemüsesuppe

24 Stunden gegarter Tafelspitz, knusprig gebraten an Salsa Verde,
mit Frühkartoffeln und Blumenkohl

Vanillecreme Brûlée mit hausgemachtem Erdbeerglace

Menü komplett – 4 Gang: _____ 68.00

Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: _____ 58.00

Menü ohne Suppe – 3 Gang: _____ 61.00

Menü 2

Duo von Gurke und Swiss Alpine Lachs (Tatar und Carpaccio)

Tomaten-Burrata-Ravioli mit Datterini Tomaten, Oliven, Basilikum und Olivenöl

Tagliata vom Kräuterschwein auf Rucola

Mit Kräuterbutter, Parmesan, Vollkornreis und Ratatouille

Quarkmousse mit marinierten Beeren

Menü komplett – 4 Gang: _____ 72.00




Menü – 3 Gang: _____ 54.00

Individuelles Menü zusammenstellen

Vorspeisen

Blattsalat mit gemischter Rohkost 	12.50
Nüsslisalat mit pochiertem Ei oder gebratenem Ziegenkäse 	16.50
Rindstatar mit knusprigem Hausbrot	19.50
Karotten Ingwer Suppe 	9.50
Kräuterschaumsuppe 	10.50
Zürichsee Weisswein Suppe 	12.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage	14.50

Hauptgänge

Hausgemachte Ravioli, saisonal gefüllt	29.00
Hausgemachte Tagliatelle 5 Pi (Petersilie, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Parmesan) 	25.00
Risotto, saisonal 	27.00
Veganer Seitanhackbraten an Senfrahmsauce, mit Kartoffelstapf und Gemüse 	27.00
Gebratener Swiss Alpine Lachs mit frischem Spinat und Pilaw Reis	34.00
Zürichsee Felchenknusperli mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Tartarsauce	34.50
Gebratene Seezunge an Zitronenthymian Butter mit Lila Urkartoffeln und Blattspinat	54.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weissweinsauce, Kartoffelstampf und Artischocken	38.00
Schweizer Pouletbrust Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.00
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	34.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff an Paprikasauce mit Peperoni, Salzgurken und Champignons	
hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	42.00
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliolini und Saisongemüse	36.00
Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit Rösti	38.50
Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Saisongemüse	36.00
Im Olivenöl konfierte Kalbskopfbacke mit Süsskartoffelstampf und mediterranem Ofengemüse	48.00
Schweinspiccata mit Tomatenrisotto und gebratenen Zucchini	29.00
Gebratenes halbes Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	32.00
Tagliata vom Kräuterschwein, Pfefferrahmsauce, Vollkornreis und Ratatouille	28.00

Dessert

Dessertvariation	16.50
Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Schokoladen Trio: Brownie, Mousse und Glacé	14.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Käseauswahl	18.00
Dessertbuffet in kleinen Gläsern und Schalen präsentiert	25.00 p.P.

Allgemeine Informationen

- Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer
- Die Preise verstehen sich pro Person
- Bei Allergien oder Intoleranzen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf
- Herkunft Fleisch, Fisch: Schweiz – wenn nicht anders vermerkt im Menü
- Vegetarische Speisen sind gekennzeichnet mit 