



Festen & Feiern

Menüvorschläge



Restaurant Golfpark Zürichsee | Nadja und Christian Leschhorn
Rütihof 3, 8855 Wangen SZ | T +41 55 460 15 35
|info@golfpark-restaurant.ch | www.golfpark-restaurant.ch

Frühling

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

- Einsiedler Bergkäse 
- 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
- Gemüsesticks mit Kräuter Dipp 

Warme Häppchen

- Knoblauchbrot 
- Zürichsee-Weisswein-Suppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Seitan Knusperli mit Kartoffelsalat 
- Mini Zürich Geschnetzeltes
mit Kartoffeltätschli
- Mini Burger
- Mini Burger mit Seitan 
- Mini Cordon bleu
- Mini Gemüsequiche 
- Schinkengipfeli

Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
m. sasionalem Topping
- Schokoladenmousse im Glas
- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel
- Gebrannte Creme im Glas

Menü Vorschläge – Frühling

Einzelne Komponenten können Sie austauschen

Menü 1

Lattichsalat, gehacktes Ei, Radislivinaigrette

Bärlauchcremesuppe

Secret Cut vom Black Angus Rind mit Café de Paris Butter

Spargelragout und Safranrisotto

Hausgemachte Erdbeerschnitte

Menü komplett – 4 Gang: _____ 75.00

Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: _____ 60.00

Menü ohne Suppe – 3 Gang: _____ 65.00

Menü 2

Crostini vom hausgebeizten Lachs mit Frischkäse und Bärlauch

Frische Spaghetti mit Frühlingzwiebel, Spargel und Datterini Tomaten

Tranche vom am Stück sanft gegarten Kalbschulterbraten (24 Stunden Sous-vide)

an Morchelrahmsauce, Kartoffelstampf und glasierte Karotten

Luftiges Quarkmousse mit marinierten Beeren

Menü komplett – 4 Gang: _____ 75.00



Menü – 3 Gang: _____ 60.00

Individuelles Menü zusammenstellen

Vorspeisen

Blattsalat mit gemischter Rohkost 	12.50
Kopfsalat mit gehacktem 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
Bärlauchcremesuppe 	9.50


Hauptgänge

Ravioli, saisonal gefüllt 	29.00
Frische Tagliatelle 5 Pi (Petersilie, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Parmesan 	25.00
Risotto, saisonal 	27.00
Vegetarischer Seitanhackbraten an Senfrahmsauce, mit Kartoffelstapf und Gemüse 	27.00
Gebratener Swiss Alpine Lachs mit frischem Spinat und Pilaw Reis	38.00
Gebratene Seezunge an Zitronenthymian Butter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	54.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weissweinsauce, Risotto, Fenchel-Tomaten-Ragout	39.00
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	36.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff an Paprikasauce mit Peperoni, Salzgurken und Champignons	
Hausgemachte Spätzli	44.00
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliatelle und Gemüse	42.00
Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit Rösti	42.00
Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse	38.00
Schweinspiccata mit Tomatenrisotto und gebratenen Zucchini	29.00
Gebratenes Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	34.00
Tagliata vom Kräuterschwein, Pfefferrahmsauce, Vollkornreis und Ratatouille	28.00
Secret Cut vom Black Angus Rind, Café de Paris Sauce, Ofenkartoffeln und Gemüse	44.00
Backhendl mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	36.00

Dessert

Dessertvariation	16.50
Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Schokoladen Trio: Brownie, Mousse und Glacé	14.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Panna Cotta mit saisonalem Früchtetopping	8.50
Vanille Crème Brûlée	8.50
Gebrannte Crème „Grossmutter Art“	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  , vegane mit 