

Sehr geehrter Gast

Wir haben für Sie eine Auswahl von einzelnen Vor- Haupt- und Nachspeisen zusammengestellt, mit denen Sie Ihr eigenes Menü kreieren können. Zusätzlich zu unseren Vorschlägen besteht die Möglichkeit, etwas aus unserer à la carte Speisekarte zu wählen. Wir bitten Sie, sich auf ein Menü festzulegen. Vegetarier und Allergiker können separat berücksichtigt werden.

Sie finden ebenfalls Vorschläge für Grillbüffets und Menüvorschläge für drei bis vier Gänge. Bitte fragen Sie uns nach unseren saisonalen Angeboten.

Die Bankett-Gerichte können ab einer Gästezahl von 12 Personen bestellt werden. Die definitive Gästezahl muss bis spätestens zwei Tage im Voraus mitgeteilt werden und diese Anzahl plus ev. zusätzliche Gäste wird verrechnet.

Nebst der wunderschönen 27 Loch Golfanlage bietet das Clubhaus in Lipperswil folgende Räumlichkeit für Ihren Anlass:

- À la carte Restaurant und à la carte Sonnenterrasse
- Säali geeignet für Seminare oder Bankette bis zu 32 Personen
- Festsaal geeignet für Bankette bis zu 130 Personen oder Seminare bis zu 60 Personen mit Sonnenterrasse

Die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 7.7 % MwSt.

Apéro Vorschläge

Apérogebäck

• Chips und Nüssli im Körbli (ca. 4 Port.)	pro Körbli	CHF	10.00
• Tortilla Chips mit Guacamole	pro Person	CHF	3.00
• Hausgemachte Bruschetta	pro Stück	CHF	2.00
• Mini Chäschrüechli	2 Stück	CHF	3.00
• Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
• Minipizza	pro Stück	CHF	2.50

Fingerfood kalt

• Canapés mit Rauchlachs, Roastbeef, Käse, Eiersalat, Thunfischmousse, Bündner Rohschinken oder geräucherte Truthahnbrust	3 Stück	CHF	7.50
• Melonenspiessli mit Rohschinken	pro Stück	CHF	5.00
• Apéro Gemüsesticks mit drei verschiedenen Dipsaucen	ein Glas	CHF	4.00

• Miniplättli im Glas mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Käse	ein Glas	CHF	5.00
• Mediterranes Gemüsespiessli	pro Stück	CHF	4.00
• Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	CHF	3.50
• Rindstartar im Oliventartelette	pro Stück	CHF	4.00
• Rauchlachschrêpes-Röllchen	pro Stück	CHF	3.00
• Spanische Tortilla mit Gemüse und Chili	pro Stück	CHF	2.50
• Oliven Gigante	3 Stück	CHF	3.00

Fingerfood / warm

• Thaipouletspiessli an Erdnusssauce	pro Stück	CHF	2.50
• Kleine Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce	pro Stück	CHF	2.00
• Gebackene Riesencrevetten mit Madrascurry Mayonnaise	pro Stück	CHF	3.00
• Fleischbällchen mit Barbecue Sauce	pro Stück	CHF	3.00

Apérosüppi

• Gelbes Thaicurry-Süppchen	pro Glas	CHF	4.50
• Thurgauer Rieslingschaumsüppchen	pro Glas	CHF	4.50
• Steinpilzcrèmesüppchen	pro Glas	CHF	4.50
• Kürbisschaumsüppchen	pro Glas	CHF	4.50
• Basilikumschaumsüppchen	pro Glas	CHF	4.50
• Gazpacho Andaluz	pro Glas	CHF	4.50

Apéro-Risotti

• Safranblüten-Zitronenrisotto	pro Schale	CHF	4.00
• Champagner Risotto	pro Schale	CHF	4.00
• Steinpilzrisotto	pro Schale	CHF	4.00

Vorspeisen

Salate

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Thurgauer Blattsalat mit Nüssen und Kürbiskernen | CHF | 9.00 |
| • Thurgauer Blattsalat mit geräucherten Pouletbruststreifen an Apfel Balsamico Vinaigrette | CHF | 13.00 |
| • Bowl Twenty7 – 3 assortierte Salate, Blattsalat und Tomaten | CHF | 11.00 |
| • Cesars Salat mit gehobeltem Parmesan und Croutons | CHF | 14.00 |
| • Tomatenkarussell mit Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen und Basilikum Pesto | CHF | 15.00 |
| • Rucola Salat mit eingelegtem mediterranem Gemüse und Parmesan | CHF | 16.00 |

Vorspeisen

- | | | |
|---|-----|-------|
| • Melonen-Carpaccio mit Rohschinken und Zitronenpfefferöl | CHF | 16.00 |
| • Tartar vom Schweizer Rind | CHF | 22.00 |
| • Vitello tonnato mit kleinem Salatbouquet | CHF | 21.00 |
| • Hausgebeizter Schweizer Lachs auf Gurkencarpaccio mit Honig-Senf-Espuma | CHF | 19.00 |
| • Tartar von rotem Thunfisch mit Avocado-Wasabi-Crème und Sprossen | CHF | 23.00 |
| • Carpaccio vom Schweizer Rind mit Rucola und Parmesan | CHF | 22.00 |

Suppen

• Gelbe Thaicurrysuppe	CHF	9.00
• Rüebl-Ingwer-Suppe mit Sesamblättertarteiggebäck	CHF	9.00
• Thurgauer Rieslingcremesuppe mit Croutons	CHF	9.00
• Tomatensuppe Twenty7 mit Gin	CHF	10.00
• Steinpilzcremesuppe mit Kräuterpesto	CHF	10.00
• Appenzeller Kartoffelschaumsuppe „lila“ mit Mostbröckli	CHF	10.00
• Rindskraftbrühe mit Flädli und Fleischklösschen	CHF	10.00
• Zitronengras- Kokosnuss-Suppe	CHF	9.00
• Zitronengras-Kokosnuss-Suppe mit gebratener Crevette	CHF	11.50

Hauptgerichte

mit Geflügel

• Rosa gebratene Challans-Entenbrust mit tasmanischem Pfeffer	CHF	36.00
• Märwiler Pouletbrust im Rohschinkenmantel	CHF	32.00
• Schweizer Zitronenhähnchenbrust knusprig aus dem Backofen	CHF	32.00
• Sautierte Pouletbruststreifen in Pommery-Senf-Sauce	CHF	31.00
• Rotes Thaicurry mit Poulet und Wokgemüse	CHF	29.00
• Truthahnpiccata mit Tomaten-Basilikum-Sauce	CHF	26.00

mit Schweinefleisch

• Schweinsfilet im Speckmantel	CHF	37.00
• Schweinskotelett vom Schrofenhof mit Zitronenkruste	CHF	32.00
• Appenzellersteak vom Schweinsnierstück mit Tomate und Appenzellerkäse überbacken	CHF	29.00
• Pfefferbraten vom Nierstück auf Niedertemperatur gegart	CHF	29.00
• Champignons-Rahmschnitzel	CHF	25.00

mit Fisch

• Seeteufel Medaillons im Rohschinkenmantel	CHF	44.00
	als Vorspeise	CHF 31.00
• Gebratenes Wolfsbarschfilet	CHF	38.00
	als Vorspeise	CHF 24.00
• Seesaiblingfilet aus dem Backofen	CHF	35.00
	als Vorspeise	CHF 21.00
• Bodenseehechtschaumklösschen	CHF	34.00
	als Vorspeise	CHF 21.00
• Gambas al Ajillo	CHF	29.00
	als Vorspeise	CHF 22.00

mit Kalb

• Kalbsrückensteak am Stück gebraten	CHF	48.00
• Kalbs-Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel	CHF	40.00
• Kalbsschulterbraten auf Niedertemperatur gegart	CHF	35.00
• Kalbsschnitzel Florentine mit Rohschinken, Spinat und Bergkäse	CHF	37.00
• Zürcher Kalbgeschnetzeltes	CHF	38.00
• Kalbshohrücken am Stück gebraten	CHF	45.00
• Hausgemachter Kalbshackbraten	CHF	29.00

mit Rind

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Rindsfilet am Stück gebraten | CHF | 57.00 |
| • Tranchen vom doppelten Rindsentrecôte | CHF | 47.00 |
| • Geschmorter Rindsschulterspitz vom Schrofenhof | CHF | 36.00 |
| • Rindsfiletspitzen Stroganoff | CHF | 42.00 |
| • Gehacktes mit Hörnli, Reibekäse und Apfelkompott | CHF | 20.00 |

mit Lamm

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Rosa gebratenes Lammkarree unter der Mandelkräuterkruste | CHF | 44.00 |
| • Zartes Lammentrecôte vom Grill | CHF | 42.00 |
| • Mediterran gefülltes Lammgigot | CHF | 36.00 |
| • Lammcurry Madrocas | CHF | 30.00 |

vegetarisch

- | | | |
|---|-----|-------|
| • Appenzeller Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelkompott | CHF | 18.00 |
| • Spaghetti Alio, Olio e Peperoncini | CHF | 20.00 |
| • Tortellini Spinat-Ricotta mit Fontina-Käsesauce | CHF | 21.00 |
| • Falafel-Balls auf Currylinsen mit Joghurt-Sesam-Dip | CHF | 18.00 |
| • Penne integrale all'arrabbiata mit gebratenen Zucchini-scheiben | CHF | 19.00 |

Saucen, Beilagen und Gemüse

Pro Hauptgang sind eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse inbegriffen. Pro zusätzliche Beilage und jedes weitere Gemüse wird ein Aufpreis verrechnet.

Saucen für Fleischgerichte

- Champignon-Rahmsauce
- Currysauce
- Kräutersauce
- Kräuterbutter
- Sauce Bernaise
- Pfefferrahmsauce
- Portweinjus
- Kräuterjus
- Rahmsauce
- Steinpilzcreme

Saucen für Fischgerichte

- Rieslingsauce
- Safransauce
- Mediterrane Gemüsesauce
- Zitronensauce
- Sauce Hollandaise

Beilagen

- Tagliatelle
- Feine Nudeln
- Spätzli
- Kartoffelgratin
- Neue gebratene Kartoffeln
- Pommes Frites
- Rösti Croquettes
- Risotto
- Pilaw-Reis
- Duftreis
- Kartoffelstock

Gemüse

- Gemüsebouquet
- Glasiertes Saisongemüse
- Blattspinat
- Grilltomate
- Bohnen-Speck-Bündchen
- Glasierte Karotten
- Ratatouille Gemüse
- Mediterranes Grillgemüse

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch

Fisch:	Schweizer Seen und europäisches Gewässer
Meeresfrüchte:	Vietnam und USA
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz und Australien
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland und Australien
Geflügel:	Schweiz und Frankreich

Dessert

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Thurgauer Apfelvariation mit Mostcrème, Apfelsorbet, Apfelkuchlein, Vanillesauce | CHF | 12.00 |
| • Crème brûlée mit Früchte Ratatouille und Mango Sorbet | CHF | 12.00 |
| • Schwarzwälder Cremeschnitte mit Schokoladenglace und hausgemachtem Eierkirsch | CHF | 12.00 |
| • Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten garniert und Honigwabe | CHF | 12.00 |
| • Thurgauer Beeren mit Sauerrahmglace und Mandelgebäck | CHF | 12.00 |
| • Joghurtmousse-Trifle im Glas | CHF | 11.00 |
| • Tiramisu mit karamellisierten Mandeln und Amaretto | CHF | 11.00 |
| • Zweierlei Mousse au Chocolat mit Rahm und Löffelbiskuit | CHF | 11.00 |
| • Geeistes Melonensüppchen mit Himbeeren und Zitronensorbet | CHF | 10.00 |
| • Caramelköppli mit Rahm und frischen Früchten garniert | CHF | 9.00 |
| • Bananen Eis Parfait auf Schokoladenspiegel mit Rahm und gerösteten Mandeln | CHF | 9.00 |
| • Thurgauer Aprikosen Panna Cotta mit Erdbeercoulis | CHF | 9.00 |
| • Diverse Kuchen | CHF | 7.50 |
| • Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Mango Sorbet und frischen Früchten | CHF | 14.00 |

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| • Caramelköppli, Schwarzwälder Cremeschnitte, Mousse au Chocolat, zwei saisonale Desserts, Glace, Fruchtplatte | pro Person | CHF | 20.00 |
|--|------------|-----|-------|

Grillbuffet

Auswahl Fleisch, Fisch, Krustentiere, vegetarisch

• Rinds-Entrecôte 170g		CHF	33.00
• Rinds-Entrecôte 90g		CHF	17.00
• Lachsfilet 150g		CHF	14.00
• Riesencrevettenspiess 4 Stk.		CHF	15.00
• Rindshuftspiess 100g		CHF	13.00
• Lammkoteletts 2 Stk.		CHF	16.00
• Schweinesteak 120g		CHF	10.00
• Pouletschenkelsteak 150g		CHF	10.00
• Pouletschnitzel 100g		CHF	8.00
• Hamburger 80g		CHF	6.00
• verschiedene Bratwürste 130g	pro Stück	CHF	7.00
• Vegi-Burger Mediterran 70g		CHF	5.00

Bitte beachten Sie, dass pro Person mit ca. 300g bis 400g Fleisch gerechnet wird. Zusätzlicher Nachservice von einzelnen Fleischsorten wird nach Absprache mit dem Veranstalter separat verrechnet.

Salatbuffet

- Tomaten-Mozzarella, Gurke-Dill, Kartoffel-Gurke, Rande, Rüebl, Mais, Tomatenschnitze, Blattsalate gemischt
2 Dressings – Italian, French, Kräuter, Croûtons, gehacktes Ei, gehackte Zwiebeln
- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| | pro Person | CHF | 15.00 |
|--|------------|-----|-------|

Beilagen

- Pommes frites, Folienkartoffeln, Brätlerkartoffeln, Gemüsereis, mediterranes Gemüse
- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| | 2 Beilagen | CHF | 10.00 |
|--|------------|-----|-------|
- für jede weitere Beilage wird ein Aufpreis verrechnet

Saucen

- Hot Chili, BBQ, Kräuterbutter, Curry Madrocas, Sweet Chili, Sauerrahm, Cocktailsauce

Menüvorschläge

Menü 1 (3 Gänge)

- Rucola Salat mit eingelegtem mediterranen Gemüse und Parmesan
- Märwiler Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Rieslingrisotto und Blattspinat
- Tiramisu mit karamellisierten Mandeln und Amaretto CHF 59.00

Menü 2 (3 Gänge)

- Thurgauer Rieslingsuppe mit Croutons
- Kalbsschulterbraten auf Niedertemperatur gegart Saison Gemüse und feinen Tagliatelle
- Caramel Köpfler mit Rahm und frischen Früchten garniert CHF 53.00

Menü 3 (4 Gänge)

- Hausgebeizter Schweizer Lachs auf Gurken-Carpaccio mit Honig-Senf-Espuma
- Zitronengras-Kokosnuss-Suppe
- Tranchen vom doppelten Rinds-Entrecôte mit feinen grünen Bohnen Kräuterbutterjus und neuen gebratene Kartoffeln
- Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten garniert und Honigwabe CHF 78.00

Menü 4 (3 Gänge)

- Bowl Twenty7, mit drei assortierten Salaten, Blattsalat und Tomaten
- Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräuterjus, glasierte Rüeblen und Kartoffelstock
- Thurgauer Aprikosen Panna Cotta mit Erdbeer coulis CHF 49.00

Menü 5 (4 Gänge)

- Melonen Carpaccio mit Rohschinken und Zitronen Pfeffer Öl
- Rüeblen-Ingwersuppe mit Sesam-Blätterteiggebäck
- Schweinsfilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, Saisongemüse und Röstikroketten
- Thurgauer Apfelvariation mit Mostcreme, Apfelsorbet, Apfelküchlein und Vanillesauce CHF 74.00

Menü 6 (4 Gänge)

- Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado-Wasabi-Creme und Sprossen
- Appenzeller Kartoffelschaumsuppe «lila» mit Mostbröckli
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln
- Grosses Dessertbuffet Lipperswil CHF 110.00



Menu- und Preisänderungen vorbehalten

Golf Lipperswil AG
Golfpark 1
CH-8564 Lipperswil
Tel. +41 52 724 01 10
Fax +41 52 724 01 19

Ihre Ansprechpartner

Andrea Grace agrace@golfswitzerland.ch
Ian Gibbons gibbons@golfswitzerland.ch