



Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Gäste

Vielen Dank, dass Sie in Erwägung ziehen, Ihren Event bei uns durchzuführen.

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.

Vegetarier und Allergiker werden wir selbstverständlich berücksichtigen, bitte teilen Sie uns hier die Bedürfnisse früh genug mit.

Sie finden ebenfalls Vorschläge für Grillbüffets und Menüvorschläge für drei bis vier Gänge. Wir bieten auch gerne saisonale Angebote an, diese besprechen wir gerne individuell und persönlich.

Die Bankett-Gerichte können ab einer Gästezahl von 10 Personen bestellt werden. Wir bitten unserer Gäste, die definitive Anzahl bis spätestens zwei Tage im Voraus mitzuteilen.

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 inkl. Sonnenterrasse
- 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 8.1 % MwSt.

Menu- und Preisänderungen vorbehalten

Februar 2024

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

Ihre Ansprechpartner:

Alexandra Sola (Events)

sola@golfswitzerland.ch

Mike Wittwer (Gastro)

gastro@golfswitzerland.ch

Apéro Vorschläge

Apérogebäck

- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| • Tortilla Chips mit Guacamole | pro Person | CHF | 6.00 |
| • Hausgemachte Bruschetta | pro Stück | CHF | 4.00 |
| • Chäschüechli | Pro Stück | CHF | 3.00 |
| • Schinkengipfeli | pro Stück | CHF | 3.00 |
| • Minipizza | pro Stück | CHF | 3.00 |
| • Pommes Chips und Nüssli im Körbli (ca. 3-4 Personen) | Pro Körbli | CHF | 10.00 |

Fingerfood kalt

- | | | | |
|--|-----------|-----|-------|
| • Canapés z.B. mit Rauchlachs, Roastbeef, Käse, Eiersalat, Thunfischmousse, Bündner Rohschinken oder geräucherte Truthahnbrust (drei Sorten) | 3 Stück | CHF | 10.00 |
| • Melonenspiessli mit Rohschinken | pro Stück | CHF | 6.00 |
| • Tomaten-Mozzarella-Spiessli | pro Stück | CHF | 5.00 |
| • Rindstatar im Löffel | pro Stück | CHF | 6.00 |
| • Rauchlachstatar im Löffel | pro Stück | CHF | 6.00 |
| • Spanische Tortilla mit Gemüse und Chili | pro Stück | CHF | 4.00 |
| • Oliven Gigante | 3 Stück | CHF | 4.00 |
| • Gemüsesticks mit Dipsauce | Portion | CHF | 6.00 |

Fingerfood / warm

- | | | | |
|---|-----------|-----|------|
| • Thaipouletspiessli an Erdnussauce | pro Stück | CHF | 4.00 |
| • Kleine Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce | pro Stück | CHF | 2.50 |
| • Rindfleischbällchen mit Barbecue Sauce | pro Stück | CHF | 5.00 |

Apérosüpli

- | | | | |
|------------------------------------|----------|-----|------|
| • Zitronengras-Currysüppchen | pro Glas | CHF | 5.00 |
| • Thurgauer Rieslingschaumsüppchen | pro Glas | CHF | 5.00 |
| • Saisonale Suppe | pro Glas | CHF | 5.00 |

Apéro-Risotti

- | | | | |
|-------------------|------------|-----|------|
| • Weisser Risotto | pro Schale | CHF | 7.00 |
| • Pilzrisotto | pro Schale | CHF | 9.00 |



Menüvorschläge

Menü 1 (3 Gänge)

- Thurgauer Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Kernen
- Märwiler Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Rieslingrisotto und Blattspinat
- Tiramisu klassisch CHF 58.00

Menü 2 (3 Gänge)

- Thurgauer Rieslingsuppe mit Croutons
- Züricher Kalbgeschnetzeltes und feine Tagliatelle
- Dreierlei Sorbet mit Rahm und frischen Früchten garniert CHF 65.00

Menü 3 (4 Gänge)

- Tatar vom geräucherten Lachs mit kleinem Kräutersalat und Meerrettich-Creme
- Zitronengras-Kokosnuss-Suppe
- Kalbssteak am Stück rosa gebraten an Kräuterjus mit weissem Risotto
- Lauwarmer Schoggikuchen mit Mango-Sorbet und frischen Früchten CHF 99.00

Menü 4 (3 Gänge)

- Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum-Pesto
- Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräuterjus, glasierte Rüebli und Kartoffelstock
- Vanille-Panna Cotta mit Himbeercoulis CHF 60.00

Menü 5 (3 Gänge)

- Charentais Melone mit Rohschinken und Zitronen Pfeffer Öl
- Tranchen vom Rindsentrecôte an Pfeffer-Cognacsauce mit Röstikroketten
- Thurgauer Beeren mit Jogurt-Glace und Amaretti CHF 79.00

Menü 6 (4 Gänge)

- Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado und Sprossensalat
- Thurgauer Rieslingsuppe mit Croutons
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Gemüsebouquet und Neue Kartoffeln mit Rosmarin
- Eis Parfait Grand-Manier mit Schokoladesauce und Rahm CHF 104.00

Vorspeisen

Salate

- Thurgauer Blattsalat mit Nüssen und Kürbiskernen CHF 10.00
- Salat mit Wassermelone, Feta, Nüsse und Pfefferminze CHF 16.00
- Bowl Twenty7 – 3 assortierte Salate, Blattsalat und Tomaten CHF 12.00
- Exotischer Sommersalat mit Nektarinen und Mini-Burrata CHF 16.00
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum-Pesto CHF 16.00
- Randen-Carpaccio mit Rucola und Parmesan CHF 19.00

Vorspeisen

- Charentais-Melonen mit Bündner Rohschinken und Zitronenpfefferöl CHF 17.00
- Tatar vom geräucherten Lachs mit kleinem Kräutersalat und Meerrettichcreme CHF 23.00
- Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Aceto Balsamico CHF 21.00
- Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado und Koriander CHF 24.00

Suppen

- Thurgauer Rieslingcremesuppe mit Croutons CHF 10.00
- Tomatensuppe Twenty7 mit Gin CHF 10.00
- Gemüsecremesuppe CHF 10.00
- Zitronengras-Currysuppe CHF 10.00
- Zitronengras-Curry-Suppe mit gebratener Crevette CHF 13.00

Hauptgerichte

mit Geflügel

- | | | |
|---|-----|-------|
| • Märwiler Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Marsalajus | CHF | 34.00 |
| • Sautierte Pouletbruststreifen in Pommery-Senf-Sauce | CHF | 32.00 |
| • Scaloppine al Limone – Pouletschnitzel an Zitronensauce | CHF | 32.00 |
| • Truten-Piccata mit Tomaten-Basilikum-Sauce | CHF | 28.00 |

mit Schweinefleisch

- | | | |
|---|-----|-------|
| • Schweinsfilet im Speckmantel an Sherry-Jus | CHF | 37.00 |
| • Thurgauer Schweinesteak mit Thurgados-Sauce | CHF | 34.00 |
| • Pfefferbraten vom Nierstück auf Niedertemperatur gegart an Rotweinsauce | CHF | 33.00 |
| • Schweinefleisch Süss Sauer mit Peperoni, Zwiebeln und Ananas | CHF | 32.00 |

mit Kalb

- | | | |
|--|-----|-------|
| • Kalbsrückensteak am Stück gebraten an Kräuterjus | CHF | 51.00 |
| • Kalbs-Cordon Bleu | CHF | 45.00 |
| • Kalbsfilet am Stück rosa gebraten mit Morchelsauce | CHF | 57.00 |
| • Saltimbocca à la Romana | CHF | 38.00 |
| • Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | CHF | 43.00 |
| • Hausgemachter Kalbshackbraten mit Bratenjus | CHF | 34.00 |

mit Rind

- | | | |
|---|-----|-------|
| • Rindsfilet am Stück gebraten und Sauce Bernaise | CHF | 57.00 |
| • Tranchen vom doppelten Rindsentrecôte und Pfeffer-Cognacsauce | CHF | 47.00 |
| • Geschmorter Rindsschulterspitz vom Schrofenhof und Rotweinjus | CHF | 39.50 |
| • Rindsfiletspitzen Stroganoff | CHF | 42.00 |



vegetarisch

Auswahl und Angebote nach Absprache

Pro Hauptgang sind eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse inbegriffen. Pro zusätzliche Beilage und jedes weitere Gemüse wird ein Aufpreis von CHF 7 verrechnet. Für Fleischzugabe wird ein Aufpreis von CHF 10 verrechnet.

Beilagen

- Tagliatelle
- Feine Nudeln
- Spätzli
- Kartoffelgratin
- Neue gebratene Kartoffeln
- Pommes Frites
- Rösti Croquetten
- Risotto
- Reis
- Kartoffelstock
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Gemüse

- Gemüsebouquet
- Blattspinat
- Grüne Bohnen
- Mediterranes Ofengemüse
- Ratatouille Gemüse
- Broccoli

Dessert

- Je nach Saison
Frische Früchte mit TG Mostcreme
Apfelküchlein mit TG Mostcreme CHF 14.00
- Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
garniert CHF 14.50
- Thurgauer Beeren mit Joghurtglace und
Amaretti, saisonal CHF 15.00
- Black & White Schoggimousse mit frischen
Früchten garniert CHF 14.00
- Tiramisu klassisch CHF 14.00
- Vanille Panna Cotta mit Himbeer-Coulis CHF 12.00
- Caramelköppli mit Rahm und frischen
Früchten garniert CHF 12.00
- Eis Parfait Grand Manier auf
Schokoladenspiegel mit Rahm und
gerösteten Mandeln CHF 13.00
- Diverse Kuchen mit Rahm CHF 8.50
- Lauwarmes Schoggiküchlein mit Mango-
Sorbet und frischen Früchten CHF 16.00
- Dessert Teller mit saisonale Auswahl,
Schoggimousse, Panna Cotta, Black
Currant Sorbet, frische Früchte
TG Apfelkuchen CHF 19.00

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch

Fisch:	Lachs Europa, Thunfisch Ecuador,
Meeresfrüchte:	Vietnam und USA
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Irland / Australien
Lamm:	Irland/Neuseeland/Australien
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz