



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 2025

Golf Lipperswil AG
Mike Wittwer
Golfpark 1
CH-8564 Lipperswil
Tel. +41 52 724 01 15

Ihre Ansprechpartner:

Mike Wittwer gastro@golfswitzerland.ch

Christopher Vetter vetter@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 |
| • Pommes Chips und Nüssli im Körbli (ca. 3-4 Personen) | pro Körbli | CHF | 10.00 |

Fingerfood kalt

- | | | | |
|-----------------------------------|-----------|-----|------|
| • Crêpesröllchen mit Rauchlachs | pro Stück | CHF | 4.50 |
| • 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 |
| • Oliven Gigante | 3 Stück | CHF | 4.00 |
| • Gemüsesticks mit Dipsauce | Portion | CHF | 6.00 |

Fingerfood / warm

- | | | | |
|---|-----------|-----|------|
| • Thaipouletspiessli an Erdnusssauce | pro Stück | CHF | 5.00 |
| • Kleine Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce | pro Stück | CHF | 3.00 |
| • 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 59.00

Menü 2 (3 Gänge)

Thurgauer Rieslingsuppe mit Croutons

Züricher Kalbgeschnetzeltes und feine Tagliatelle

Dreierlei Sorbet mit Rahm und frischen Früchten garniert

CHF 68.00

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 101.00

Menü 4 (3 Gänge)

Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum-Pesto

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräuterjus, glasierte Rüeblis und Kartoffelstock

Vanille-Panna Cotta mit Himbeercoulis

CHF 62.00

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 86.00

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

Crème Brûlée mit Früchten garniert

CHF 108.00



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

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 23.00
- Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado und Koriander CHF 24.00
- Ricotta Zitronenravioli CHF 19.00
- Randen-Carpaccio mit Rucola und Parmesan CHF 19.00

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 36.00
- Sautierte Pouletbruststreifen in Pommery-Senf-Sauce CHF 32.00
- Scaloppine al Limone – Pouletschnitzel an Zitronensauce CHF 34.00
- Truten-Piccata mit Tomaten-Basilikum-Sauce CHF 30.00

mit Schweinefleisch

- Schweinsfilet im Speckmantel an Sherry-Jus CHF 39.00
- Thurgauer Schweinesteak mit Thurgados-Sauce CHF 36.00
- 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 49.00
- Kalbs-Cordon Bleu CHF 46.00
- Kalbsfilet am Stück rosa gebraten mit Morchelsauce CHF 52.00
- Saltimbocca à la Romana CHF 38.00
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes CHF 43.00
- Hausgemachter Kalbshackbraten mit Bratenjus CHF 32.00

mit Rind

- Rindsfilet am Stück gebraten und Sauce Bernaise CHF 57.00
- Tranchen vom doppelten Rindsentrecôte und Pfeffer-Cognacsauce CHF 49.00
- Geschmorter Rindsschulterspitz vom Schrofenhof und Rotweinjus CHF 36.00
- 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

- Thurgauer Mostcreme mit frischen Früchten CHF 11.00
- Apfelküchlein mit Vanilleglace oder Vanillesauce CHF 14.00
- Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten garniert CHF 13.00
- 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 saisonaler Auswahl, Schoggimousse, Panna Cotta, Black Currant Sorbet, frische Früchte, TG Apfelkuchen CHF 19.00
- Crème Brûlée mit Früchten garniert CHF 12.50

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