



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 2026

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

Ihre Ansprechpartner:

Mike Wittwer wittwer@golfswitzerland.ch

Marco Conrad gastro@golfswitzerland.ch

Apéro Vorschläge

Apérogebäck

- | | | | |
|-------------------------------------------|------------|-----|------|
| • Tortilla Chips mit Guacamole (Saisonal) | pro Person | CHF | 6.00 |
| • Hausgemachte Bruschetta | pro Stück | CHF | 4.00 |
| • Chäschüechli | pro Stück | CHF | 3.00 |
| • Schinkengipfeli | pro Stück | CHF | 3.00 |

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 | 6.50 |
| • Datteln im Speckmantel | 3 Stück | CHF | 5.00 |

Apérosüpli

- | | | | |
|------------------------------------|----------|-----|------|
| • Zitronengras-Currysüppchen | pro Glas | CHF | 5.00 |
| • Thurgauer Rieslingschaumsüppchen | pro Glas | CHF | 4.50 |
| • Saisonale Suppe | pro Glas | CHF | |

Apéro-Risotti

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

Menüvorschläge

Menü 1 (3 Gänge)

Blattsalat mit Tomatenwürfel und gerösteten Kernen und frischer Kresse

Märwiler Pouletbrust mit Gorgonzola Haube im Speckmantel auf Kartoffel Wedges und
glasierten Rübli

Tiramisu klassisch

CHF 59.00

Menü 2 (3 Gänge)

Thurgauer Rieslingsuppe mit Rahmhaube und Croutons

Rindsgeschnetzeltes in einer Rahmsauce mit Pilzen und Tagliatelle

Duett vom Sorbet (Cassis und Zitrone) mit frischen Früchten und Rahm

CHF 69.00

Menü 3 (4 Gänge)

Grüner Salat mit knusprigen Speckstreifen und Brotcroutons

Tomaten-Cremesuppe mit Rahmhaube und Gin

Chateaubriand vom Rind rosa gebraten mit einer Portweinreduktion, neue Kartoffeln mit
Rosmarin und Bohnen mit Speck

Creme Brûlée von der Tonka Bohne

CHF 98.00

Menü 4 (3 Gänge)

Tomate Mozzarella mit Balsamico Creme

Kalbsbraten an Rosmarinjus mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Vanille-Panna Cotta mit Himbeercoulis

CHF 67.00

Menü 5 (3 Gänge)

Rinderfilet Tatar auf Löffeln mit gerösteten Zwiebelringen

Schweinefilet in einem Senf Salbei Serano Mantel mit französischem Kartoffelstock und
Brokkoli

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker

CHF 87.00

Menü 6 (4 Gänge)

Tunfischtatar mit Avocado, Mango, Sesam und Kresse

Gurken-Minze Kaltschale

Zanderfilet mit Sarda auf Gemüse- Spaghetti mit einer Senf- Dill Sauce

Schokomousse im Glas mit Butter Keks, Sahne und Beeren

CHF 92.00

Vorspeisen

Salate

- Thurgauer Blattsalat mit Nüssen und Kernen CHF 10.00
- Salat mit Wassermelone, Feta, Nüsse und Pfefferminze (Saisonal) CHF 16.00
- Bowl Twenty7 – 3 assortierte Salate, Blattsalat und Tomaten CHF 12.00
- Exotischer Sommersalat mit Nektarinen und Mini-Burrata (Saisonal) CHF 16.00
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum-Pesto CHF 14.00
- Nüsslisalat mit Speck und Ei (Saisonal) CHF 15.00

Vorspeisen

- Charentais-Melonen mit Bündner Rohschinken und Zitronenpfefferöl CHF 17.00
- Tatar vom geräucherten Lachs mit kleinem Kräutersalat und Honig- Senf- Dill Sauce CHF 23.00
- Rinds-Carpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Aceto Balsamico CHF 23.00
- Tunfischtatar mit Avocado, Mango, Sesam und Kresse CHF 24.00
- Randen-Carpaccio mit Rucola und Paremsan CHF 19.00

Suppen

- Thurgauer Rieslingcremesuppe mit Croutons CHF 12.00
- Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Gin CHF 11.00
- Gemüsecremesuppe CHF 10.00
- Zitronengras-Currysuppe CHF 13.00
- Zitronengras-Curry-Suppe mit gebratener Crevette CHF 15.00
- Saisonale Suppe

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 |
| • Pouletbrust mit Tomate Mozzarella überbacken, Basilikum Butter | CHF | 36.00 |
| • Riz Casimir | CHF | 29.00 |

mit Schweinefleisch

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| • Schweinsfilet im Speckmantel an Jus | CHF | 39.00 |
| • Thurgauer Schweinesteak mit grüner Pfeffer Cognac-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 |
| • Schweinsnierstück (Butterfly-Schnitt) in Weisswein mariniert, an Weissweinsauce | CHF | 34.00 |

mit Kalb

- | | | |
|----------------------------------------------------|-----|-------|
| • Kalbsrückensteak am Stück gebraten an Kräuterjus | CHF | 49.00 |
| • Kalbs-Cordon Bleu | CHF | 46.00 |
| • Kalbsfilet am Stück rosa gebraten mit Pilzsauce | 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 Portweinreduktion 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

- Mit Couscous und Ratatouillegemüse gefüllte Zucchini, überbacken mit Feta und Tomaten-Sugo CHF 29.00
- Pastetchen mit Gemüsestroganoff CHF 28.00
- Auberginenschnitzel mit Hummus CHF 26.00
- Sämiges Pilzrisotto CHF 26.00

mit Fisch

- Zanderfilet mit einer Weissweinsauce CHF 43.00
- Gebratener Lachs unter einer Rosmarin-Tomaten-Panko Haube an Senf-Dill Sauce CHF 49.00
- Eglifilet Meunière mit Mandelbutter CHF 36.00

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
- Salzkartoffeln
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Neue gebratene Kartoffeln
- Pommes Frites
- Rösti Croquetten
- Weisswein Risotto
- Reis
- Kartoffelstock
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Gemüse

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



Dessert

- Thurgauer Mostcreme mit frischen Früchten CHF 11.00
- Apfelküchlein mit Vanilleglace oder Vanillesauce CHF 14.00
- Duett vom 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
- Caramelköpfler 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
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker CHF 12.00
- Frischer Fruchtsalat CHF 15.50

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