



Bankettkarte 2024



THE GREEN

Restaurant & Bar

APÉRO



APÉRO-TELLER

Serviert ab 15 Personen.

Alle Apéro-Teller können auch als Vorspeise gewählt werden.

Italienisch

Vitello tonnato | gebratene Riesencrevette | Oliven |
Tomate-Mozzarella-Spiess | gegrilltes Gemüse

19.40 pro Person

Klassiker

Rindstartar | Birewegge mit Appenzeller Käse | Melone mit Rohschinken |
Crevettencocktail | Hackbällchen mit Tomaten-Dip

23.40 pro Person

Vegetarisch

½ Wrap gefüllt mit Gemüse | Fetacreme auf Wassermelone |
kleine Frühlingsrolle | Parisette belegt mit Frischkäse und Kresse

16.80 pro Person

Warm

Chäschüechli | Satay-Spiess mit Erdnusssauce |
Backpflaumen im Speckmantel | Röstigalette mit Rauchlachs |
kleine Frühlingsrolle | gebackene Champignons mit Tartarsauce

18.40 pro Person

Schweizer Apéro Plättli

verschiedene regionale Käse- und Wurst-Sorten | Zwiebel-Konfit

19.40 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

APÉRO ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Pro Stück (bitte bestellen Sie Ihre gewünschte Stückzahl)



Parisetten belegt mit:

Mostbröckli Essiggurke	4.-
Kräutercreme Cherrytomaten Kresse	2.50
Rauchlachs Honig-Dill-Senfesauce	4.-
Roastbeef Tatarsauce	4.50
Appenzeller Käse Trauben	2.50

Fingerfood:

Fetacreme Wassermelone	1.50
Appenzeller Käse-Rohschinken-Würfel	1.-
Feta Oliven Blätterteig	2.80
Brot Spiess mit Salami Schinken oder Käse belegt	2.50
Rindstartar auf Toastbrot Riesencrevette	6.50
Antipasti Spiess Oliven Salami Artischocke Peperoni	2.40
Crostini mit Schweinefilet Feigen	5.40
Sesam-Käse-Spiess mit Camembert Feigensenf	2.80
Maisgriess-Cake mit Pantli Quark Dip	3.40
Randen-Ziegenkäse-Stick mit Rucola	2.80
Garnelenspiess mit Tomate Salbei	3.40
Chips & Nüssli pro Schale	4.50



THE GREEN

Restaurant & Bar

Warm:

Chäschüechli	2.40
Schinkengipfeli	2.40
Minipizza	1.-
2 Stück Backpflaumen im Speckmantel mit Grissini	1.40
4 Stück gebackene Champignons mit Tartarsauce	2.80
2 Stück Zanderknusperli im Backteig	3.40
Flammkuchen Vegetarisch oder Original	16.90

Im Glas:

Geflügelcocktail im Glas	3.80
Rauchlachs mit Frischkäse	4.40
Gemüsestäbchen mit Joghurt Dip	3.20
Shrimpscocktail im Glas	4.40



VORSPEISEN & SUPPEN

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat	6.40
Verschiedene angemachte Salate mit Blattsalat	11.40
Kleiner Caesar Salat Baby Lattich Thymian-Croutons Speck Parmesan	13.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	12.80



THE GREEN

Restaurant & Bar



Griechischer Bauernsalat Tomaten Oliven Rote Zwiebeln Gurken Holunder Dressing	13.40
Erdbeer-Spargelsalat mit Limetten-Honig Dressing <i>(April bis Juni)</i>	12.80
Tomate-Mozzarella mit Rucola	12.40
Rohschinken Melone an kleinem Salatbouquet	15.40
Warmer Ziegenkäse mit Honig und Randencarpaccio	14.00
Omelettenröllchen gefüllt mit Rauchlachs an Schnittlauch Crème Fraîche	14.40
Roastbeef rosa gebraten mit Tartarsauce	14.80
Gefüllte Blätterteigpastete mit Gemüseragout in Rahm	13.40
Vitello tonnato - gekochtes Kalbfleisch an Kapern Zwiebeln Thonsauce	13.40
Stremellachs mit Avocado und Mango an Ingwer-Sesam Dip	16.40

SUPPEN

Saisonale Tagessuppe	6.80
Joghurtsuppe mit Kichererbsen und Fleischbällchen	11.80
Legierte Geflügelrahmsuppe mit Kräutersalat	10.40
Gemüseintopf mit Saucisson	9.80
Randensuppe mit Dill und gehacktem Ei	7.40
Karotten-Kokossuppe mit Granatapfel	7.80
Süßkartoffelsuppe mit Pimentos	7.40
Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Speckcroutons	7.80



THE GREEN

Restaurant & Bar

HAUPTGÄNGE

Bestellen Sie kleine Portionen und wir werden Ihnen 4.- weniger berechnen

Bitte wählen Sie ein Menü für Ihre Gäste



Fleisch & Geflügel

Cordon Bleu vom Schwein Gemüse Pommes Frites	34.-
Schweinsnierstück Pilzsauce Marktgemüse Gnocchi	32.40
Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel Champignonngemüse Tagliatelle	38.-
Schweinssteak mit Zwiebel-Senfkruste Jus Röstikroketten	32.-
Ungarisches Gulasch vom Schwein Vanille-Rüebli Spätzli	32.-
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignons in Rahm Kartoffelrösti	39.-
Kalbsnierstück mit Steinpilzsauce Kefen Gemüse muffin	52.40
Involtini vom Kalb gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten Romanesco Tagliatelle	56.-
Kalbsfilet-Medailon mit Kräuterschaum Ratatouille Schupfnudeln	58.-
Pouletbrust auf Cherrytomaten mit Salbeijus Kartoffel-Zucchetti-Tätschli	36.-
Rindsfilet am Stück gebraten an Cognac-Pfeffersauce Mandelbroccoli Kartoffelgratin	48.-
Filetvariation (Schwein, Rind, Kalb) an Morchelsauce Glasiertem Babygemüse Pommes Dauphine	64.-



THE GREEN

Restaurant & Bar

Pasta & Risotto

Tagliatelle mit grünem Gemüse Pouletstreifen Ingwer-Currysauce	27.-
Penne mit Rindsfiletstreifen, Champignons und Blattspinat an leichter Pfeffersauce	29.-
Gemüse-Safran-Risoni mit Maispoularde und frischen Kräutern	28.-
Risotto «Munder Art» mit Safran Speck Tomaten und Kalbsstreifen	32.-
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	21.-

Vegetarisch

Couscous mit Cherrytomaten und Fetakäse	21.40
Piccata von der Zucchetti Tomatensauce Risoni	24.80
Auberginen-Schnitzel Marktgemüse Risotto	23.80
Quorn-Geschnetzeltes in Kräutersauce Gemüsepolenta	25.40

Dessert

1 Kugel Glace - mit/ohne Rahm	5.30 / 3.80
1 Kugel Glace mit saisonalem Fruchtsalat - mit/ohne Rahm	9.- / 7.50
Tiramisu mit Waldbeerenkompott	11.-
Toblerone-Mousse mit Früchten	12.-
Nougatparfait mit Minzrahm und Beeren	9.-
Thurgauer Mostcreme	8.-
Heisse Liebe 3 Kugeln Vanilleglace heisse Himbeeren Rahm	13.-
Brownie Vanilleglace Früchte Rahm	9.-
Kaiserschmarren Zwetschgenkompott Vanilleglace Rahm	12.-
Apfelstrudel Vanillesauce Rahm	9.-
Panna Cotta Pistazien Mangofruchtmark	9.-
Griessflammerie mit Schokoladensauce und Himbeersorbet	11.-



THE GREEN

Restaurant & Bar

FRÜHSTÜCK



Stehfrühstück

ab 10 Personen

2 halbe belegte Brötchen mit Käse, Schinken und Salami | 1 Gipfeli |
Konfitüre | Butter | Honig | Kaffee |
Tee | Mineralwasser offen

14.— pro Person

Frühstücksbuffet

ab 30 Personen

Aufschnitt | Käse | Konfitüre | Honig |
Nutella | Butter | Brotauswahl |
Brötchen | Gipfel | saisonale Früchte |
Birchermüsli | Cerealien | Joghurt |
Milch | Rührei mit Schnittlauch |
gebratener Speck | Kaffee | Tee |
Mineralwasser | Orangensaft

28.— pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

BUFFETS



Golfers Pasta

ab 25 Personen

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate | verschiedene Dressings

Bitte wählen Sie 2 Pasta:

Spaghetti | Penne | Müscheli | Linguine

Bitte wählen Sie 3 Saucen:

Tomatensauce | Sauce Bolognese |

Sauce Carbonara | Käsesauce |

Basilikumsauce | Champignonsauce |

all'arrabiata | Steinpilzsauce

32.— pro Person

Amerikanisches BBQ

ab 35 Personen

Salate

Blattsalate mit Caesar Dressing |

Coleslaw | Kidney-Bohnen-Salat mit roten Zwiebeln |

Mais-Peperoni-Salat | Reis-Thunfischsalat |

Kartoffelsalat mit Speck und roten Zwiebeln

Vom Grill

Chicken-Wings | Chili BBQ Spareribs |

USA Beef Rindsburger |

Kartoffelecken mit Sour Cream |

Maiskolben | verschiedene Dips und

Saucen | grosse Brotauswahl



THE GREEN

Restaurant & Bar



Dessert

Brownie | frischer Fruchtsalat |
Pancake mit Blueberry | Schlagrahm

52.– pro Person

Mediterranes Grillbuffet

ab 35 Personen

Antipasti

gegrillte Peperoni | Aubergine |
Zucchini | Oliven | Tomaten mit
Mozzarella | Rigatoni-Salat | Rucola-Salat

Vom Grill

Lachsfilet mit frischen Kräutern in der
Folie gegart | Saltimbocca vom Kalb |
Poulet in Olivenöl und Paprika |
Rosmarinkartoffeln | Ratatouille |
verschiedene Dips und Saucen |
grosse Brotauswahl

Dessert

Tiramisu mit Beeren |
Fruchtsalat in der Wassermelone

57.– pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar



Ostschweizer Grillbuffet

ab 35 Personen

Salate

saisonale Blattsalate mit
verschiedenen Dressings | Randensalat | Nudelsalat |
Rüebli-salat | Kartoffelsalat | Gurkensalat

Vom Grill

Olma-Bratwurst | Cervelat |
Schweinssteak | Schweizer
Pouletbrüstli | Folienkartoffeln mit
Kräuterquark | marktfrisches Gemüse |
verschiedene Dips und Saucen | Brotauswahl

42.– pro Person

Mit Dessert

Caramelköpfler | Mostcreme |
Fruchtwähe

49.– pro Person

Buffet "Italiano"

ab 35 Personen

Vorspeisen

Vitello tonnato vom Kalb | Carpaccio vom Rind |
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum |
Antipasti | Parmaschinken
Honigmelone | Rucola | gehobelter
Parmesan | Meeresfrüchtesalat |
Stangensellerie | italienischer
Nudelsalat | Tomaten-Zucchini-Salat



THE GREEN

Restaurant & Bar

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb | Piccata vom Poulet |
Rindshuft gefüllt mit Rucola & Gorgonzola |
Steinpilz-Risotto | Tagliatelle |
Rosmarinkartoffeln | Broccoli | Ratatouille

Dessert

Panna Cotta | Fruchtmark | Tiramisu |
Beeren | Fruchtsalat in der
Wassermelone | Käsevariation aus
Italien | Feigen | Trauben

64.— pro Person



Rustico-Bufferet

ab 35 Personen

Vorspeisen

mariniertes Randencarpaccio |
Schinkenröllchen mit grünem Spargel |
Bündner Speck | Mostbröckli |
Rohschinken | Essiggemüse |
Schweinschnitzelchen |
Fleischbällchen | Cocktail-Dip |
Endiviensalat | Sauerrahm-Dressing |
Rüebli-salat | Rettichsalat |
Gurkensalat | Kabissalat |
Wurst-Käsesalat



THE GREEN

Restaurant & Bar



Hauptgerichte

Schweinsbraten am Stück mit Rotweinjus |
Wirz-Gemüse | Serviettenknödel |
Kalbsgulasch mit Champignons |
Kartoffelstock und marktfrischem Gemüse

Dessert

Thurgauer Mostcreme | Caramelköpfl |
Fruchtwähe | Apfelstrudel | Vanillesauce | Schlagrahm

58.— pro Person

ZWISCHENVERPFLEGUNG

Klassiker

saisonale Frucht | Müsliriegel |
Mehrkorn-Sandwich, verschieden belegt |
Apfelschorle | Mineralwasser mit
und ohne Kohlensäure PET 0,5 l

11.— pro Person

Fit

saisonalen Fruchtsalat im Glas mit
Müsli und Joghurt | Silsersandwich
mit Appenzeller Käse | Apfelschorle PET 0,5 l

11.80 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

Vital

Sandwich belegt mit Hummus |
Mostbröckli | Gemüsesalat | saisonale
Frucht | Oat-Riegel | Joghurt-Drink |
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure PET 0,5 l

16.– pro Person

Herzhaft

Original Olma-Bratwurst vom Grill mit
Bürli | Wassermelone geschnitten |
Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure PET 0,5 l

14.40 pro Person

Zwischenverpflegung individuell

Fruchtsalat im Glas mit Müsli und Joghurt	4.80
Waldkirch-Plättli	15.40
Wurst-Chäs-Salat mit Brot	12.80
Saisonale Frucht	1.50
Saisonale Obstplatte	4.–
Fruchtspiesse	4.–
Gemüsesticks mit Dip	3.–
Käsespiesse	4.–



THE GREEN

Restaurant & Bar

Müsliriegel	1.50
Birchermüsli	5.50
belegtes Sandwich 8 cm	5.—
belegtes Sandwich 15 cm	7.—
verschiedene Fruchtwähen	5.50
Apfelstrudel Vanillesauce	6.—
Poulet-Nuggets Curry-Dip	8.—
Hacktätschli Senf Brot	8.—
Rindsbouillon	3.—
Gulaschsuppe Sauerrahm Baguette	9.—
Bündner Gerstensuppe	8.—
Kartoffel-Lauch-Suppe	8.—
Tomatensuppe	7.—
Gemüsecreme-Suppe	7.—
Zwiebel-Speck-Fladen	6.50
Weisswürste (Paar) Senf Brot	8.40
Wienerli (Paar) Senf Brot	8.40
Original Olma-Bratwurst vom Grill <i>(nur bedient möglich)</i>	8.50



**Wünschen Sie, dass Ihre Zwischenverpflegung
durch unsere Mitarbeitenden bedient wird?
Gerne übernehmen wir die Betreuung
für CHF 50 pro Mitarbeitenden und
Angebrochene Stunde.**

Preisen in CHF inkl. 8,1 % MwSt.



THE GREEN

Restaurant & Bar

GETRÄNKE



WEISSWEINE

Müller-Thurgau Auslese

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Müller-Thurgau

10 cl 6.50

75 cl 45.-

Johanniter

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Johanniter

10 cl 7.-

75 cl 46.-

«Hohe Lust»

Ochsentorkel, Thal

Trauben: Seyval Blanc, Johanniter

75 cl 49.-

Grüner Veltliner

Waldschütz, Fels am Wargram, Österreich

Trauben: Grüner Veltliner

10 cl 7.-

75 cl 49.-

Roero Arneis DOCG

Negro Angelo & Figli, Piemont, Italien

Trauben: Arneis

10 cl 7.-

75 cl 47.-

Somereto Chardonnay DOC

Cantina Adrian, Südtirol, Italien

Trauben: Chardonnay

10 cl 6.50

75 cl 45.-

ROSÉWEINE

Pinot Noir Rosé

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Pinot Noir

10 cl 7.-

75 cl 49.-

Federweisser

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Pinot Noir

10 cl 7.-

75 cl 49.-

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante di Treviso

Ponte, Italien

Trauben: Glera

10 cl 8.-

75 cl 55.-

Champagne De Saint-Gall

Frankreich

Trauben: Chardonnay, Pinot Noir

75 cl 89.-



THE GREEN

Restaurant & Bar



ROTWEINE

Pinot Noir Royal

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Pinot Noir

10 cl 9.50

75 cl 68.-

Octo

Ochsentorkel, Thal

Trauben: Cabernet Dorsa

10 cl 7.50

75 cl 53.-

Blauer Zweigelt

Waldschütz, Fels am Wargram, Österreich

Trauben: Zweigelt

10 cl 7.-

75 cl 49.-

Primitivo di Manduria Primoduca DOP

Vinicola Mediterranea, Apulien, Italien

Trauben: Primitivo

10 cl 7.-

75 cl 49.-

Le Volte dell'Ornellaia IGT

Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, Italien

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl 61.-

Rioja Reserva DOCA

Bodegas Beronia, La Rioja, Spanien

Trauben: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

75 cl 48.-

Selección Especial

Abadia Retuerta, Catilla y León, Spanien

Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

75 cl 79.-

150 cl 154.-

SÜSSWEINE WEISS

Sherry Tio Pepe 4 cl 7.-

Graham`s Blend White Port
4 cl 8.-

SÜSSWEINE ROT

Pinot Ruby Hausammann,
Uesslingen 4 cl 9.-
Taylor`s 20 Years 4 cl 16.-
Graham`s Blend Ruby Port
4 cl 8.-



THE GREEN

Restaurant & Bar



SPECIALS

Aperol Spritz alkoholfrei		8.-
Aperol Spritz		11.-
Hugo alkoholfrei		8.-
Hugo		11.-
Gin Tonic		15.-
Hendricks Gin	4 cl	12.-
Filler		3.-
The Green Drink		
Moscato-Bier Mischgetränk, Mineralwasser und frische Beeren		12.-
Golfer Plus		
Weisser Portwein, Limettensaft, Tonic Water und frische Limetten		11.-

APERITIV

Campari	4 cl	8.-
Campari Orange	4 cl	11.-
Cynar	4 cl	8.-
Cynar Orange	4 cl	11.-
Martini Bianco	4 cl	8.-
Pernot	4 cl	8.-

GRAPPA

Paesanella Grappa (Brunello, Amarone, Moscato, Fior di Vite) 41 % Vol.	2 cl	9.-
	4cl	14.-
Grappa Berta - Tre soli Tre 2010 43 % Vol.	2 cl	15.-
	4 cl	22.-
Bottega Grappa Fumé aus der 300 cl Flasche 38 % Vol.	2 cl	13.-
	4 cl	19.-
EDELBRAND Traubentrester Hausammann, Iselisberg 41 % Vol.	2 cl	9.-
	4 cl	14.-



SPIRITUOSEN

Fernet-Branca 39 % Vol.	4 cl	7.-
Williams 37.5 % Vol.	2 cl	9.-
Calvados 40 % Vol.	2 cl	8.50
Vieille Prune 41% Vol.	2 cl	8.50
Appenzeller 29% Vol.	4 cl	7.-
Amaretto 28 % Vol.	4 cl	9.-
Baileys 17 % Vol.	4 cl	9.-

RUM

Diplomatico 12 Soléra 40 % Vol.	2 cl	13.-
	4 cl	17.-
Zacapa 23 Soléra 40 % Vol.	2 cl	14.-
	4 cl	18.-

VODKA

Koskenkorva Vodka Original Finnland 41 % Vol.	2 cl	6.-
	4 cl	12.-
mit Filler		+ 3.-

WHISKY

Classic of Islay Lagavulin 55 % Vol.	4 cl	18.-
Glenfiddich 40 % Vol.		
12 Jahre	4 cl	12.-
15 Jahre	4 cl	15.-
21 Jahre	4 cl	21.-
Glenlivet 40 % Vol.		
18 Jahre	4 cl	18.-
Appenzeller Säntis Malt Spezialedition «Brosli» 40 % Vol.	2 cl	6.-
	4 cl	10.-

THE GREEN

Restaurant & Bar



WASSER

Goba laut / still	33 cl	4.80
	50 cl	6.50
	100 cl	10.-

Golfpark Wasser

mit und ohne Kohlensäure

	75 cl	6.-
Leitungswasser	100 cl	5.-

GOLFER

Grapefruitsaft & Tonic Water

alkoholfrei	30 cl	5.50
	50 cl	7.50

MOST (50 CL)

Möhl Saft vom Fass

alkoholfrei	6.50
trüb, 4.2 %	6.50

SÜSSGETRÄNKE (33 CL)

Gazosa

Limone /Orange /Mandarine	4.80
Rivella Rot/Blau	4.80
Coca-Cola	4.80
Coca-Cola Zero	4.80
Shorley von Möhl	4.80
Eistee	4.80

BITTERGETRÄNKE (20 CL)

Organics Tonic Water	5.50
Organics Bitter Lemon	5.50
Organics Ginger Ale	5.50
Organics Purple Berry	5.50
Organics Black Orange	5.50
San Bitter	5.50

SÄFTE (20 CL)

Orangen, Ananas, Tomaten	5.50
---------------------------------	------

OFFENAUSSCHANK SÜSSGETRÄNKE

**Coca-Cola, Spezi, Fanta, Citro, Eistee,
Shorley von Möhl, Rivella rot / blau**

30 cl	3.90
50 cl	5.80



THE GREEN

Restaurant & Bar

BIER

VOM FASS (25 CL / 30 CL / 40 CL)

**Appenzeller Quöllfrisch,
Klosterbräu Schützengarten**

4.20 / 4.80 / 6.50

APPENZELLER BIER IN FLASCHEN

Leermond alkoholfrei 33 cl 5.50
Golfer's Amber 33 cl 5.50

SCHÜTZENGARTEN BIER IN FLASCHEN

Weisser Engel Weissbier 50 cl 7.50
Weissbier alkoholfrei 50 cl 7.50
Grapefruit alkoholfrei 33 cl 5.50
Swiss Stout dunkel 33 cl 6.50



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee Crème 4.50
Espresso 4.50
Milchkaffee 4.50
Cappuccino 4.80
Latte Macchiato 5.50
Doppelter Espresso 7.-

SPEZIAL-KAFFEE

Corretto Grappa 6.50
Caffè Freddo 6.50
Schümli-Pflümli 7.-
Kaffee Fertig 6.-
Kaffee Träsch 6.-
Kaffee Williams 6.-
Tee/Punsch mit Rum 6.-

MILCHGETRÄNKE

Heisse Schokolade
Caotina / Ovomaltine 4.50
Kalte Schokolade
30 cl / 50 cl 4.20 / 6.50
Kalte Milch
30 cl / 50 cl 4.- / 6.-

TEE / PUNSCH

Diverse Teesorten, Punsch
Rum / Apfel / Orange (Beutel) 4.20

Preisen in CHF inkl. 8,1 % MwSt.



THE GREEN

Restaurant & Bar