

# Turnier Küssnacht

Datum, Zeit, Ort:	<b>Freitag, 3. Juli 2026, 11:00 Uhr</b>
Teilnahmeberechtigung:	Mitglieder GC Thalwil und die aktuelle Mitgliedschaft in einem Handicap führenden Golfclubvereinigung (SwissGolf Clubs, Migros Golf Card, ASGI oder Clubs der EGA) ist zwingend.
Teilnehmer:	<b>max. 45 mit Hcp bis PR</b>
Modus und Wertung:	<b>nicht Handicap wirksam, 18 Loch, 3-er Flights, Einzel Stableford</b>
Preise:	<b>Sponsor GC Thalwil</b> Damen 1. Rang Brutto & 1.-3. Rang Netto bis und mit Hcp 36 Herren 1. Rang Brutto & 1.-3. Rang Netto bis und mit Hcp 36 1. Rang Netto mit Hcp grösser 36 bis PR Nearest to the Pin Loch 14 je Damen und Herren Longest Drive Loch 12 Damen und Herren Hole-in-One: Distanzmesser
Regeln:	Nach den Regeln des R&A Golf Club St. Andrews sowie Regeln und Formeln der SwissGolf und EGA, Platzregeln des lokalen Clubs
Kosten:	CHF 140.- (inkl. Green Fee und Match Fee)
Zwischenverpflegung:	Es wird <b>KEINE</b> Zwischenverpflegung offeriert
Anmeldung:	Online auf <a href="http://www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier">www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier</a>
Anmeldeschluss:	Montag, 29. Juni 2026, 20:00 Uhr
Abmeldung:	<b>Achtung:</b> Bei unentschuldigtem Fernbleiben am Turnier werden den SpielerInnen Matchfee- und Greenfeekosten in Rechnung gestellt.
Startliste:	Ab Donnerstag, 2. Juli 2026 auf <a href="http://www.golfclub-thalwil.ch/home">www.golfclub-thalwil.ch/home</a> oder PC CADDIE
Turnierleitung:	Daniel Angst, Captain GC Thalwil

Abendprogramm: ca. 30 Minuten nach Eintreffen des letzten Flights  
Im Panorama Restaurant GC Küssnacht am Rigi  
Apéro **Sponsor GC Thalwil** und Siegerehrung  
Abendessen ca. 30 Minuten später.

Auswahl Essen: Im Voraus mitzuteilen, um zeitgerecht zu servieren.

**Menü I** vegetarisch CHF 49.00

Saisonaler grüner Salat nach Saison (French-oder Balsamico Dressing)

Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Spinat

an Butter und Salbeisauce

gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm

\*\*\*\*\*

**Menü II** Fisch CHF 66.00

Saisonaler grüner Salat nach Saison (French-oder Balsamico Dressing)

gebratenes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern, serviert mit Tomaten

Taggiasca-Oliven, Kapern und kleinen Kartoffeln

gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm

\*\*\*\*\*

**Menü III** Fleisch CHF 66.00

Saisonaler grüner Salat nach Saison (French-oder Balsamico Dressing)

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites

gerührter Eiskaffee (Wiener Art) mit Rahm