

Turnier Oberkirch

Datum, Zeit, Ort:	Samstag, 18. Juli 2026, ab 11:30 Uhr	
Teilnahmeberechtigung:	Mitglieder GC Thalwil mit einer aktiven Mitgliedschaft in einem Swiss Golf Club oder einem ausländischen Golfclub	
Teilnehmer:	maximal 42	
Handicap:	Mitglieder Swiss Golf Clubs, Migros GolfCard, ASGI Hcp 54 Spieler mit ausländischen Clubmitgliedschaften Hcp 54	
Modus:	18-Loch Stableford, einzel-HCP wirksam / 3-er Flights	
Preise:	Sponsor GC Thalwil Kategorie I Pro - 36.0: 1. Rang Brutto, Damen und Herren getrennt 1.-3. Rang Netto, Damen und Herren getrennt Kategorie II 36.1. - 54.0: 1. Rang Netto mixed Nearest to the Pin-Loch 7 Damen und Herren getrennt Longest Drive Loch 10 Hole-in-One: Distanzmesser	
Regeln:	Nach den Regeln des R&A Golf Club St. Andrews, Regeln und Formeln der Swiss Golf sowie Platzregeln des lokalen Clubs	
Kosten:	Turnierstartgeld	CHF 25.00/Person
	Greenfee 18-Loch Samstag/Sonntag regulär*	CHF 120.00/Person
	* GF 18-Loch Sa/So Mitglieder Migros Golf Card CHF 110.00/Person und anderer Migros Golfparks	
	* 18-Loch Jahreskarten A-Inhaber Golfpark Oberkirch CHF 0/Person	
	Jetons (20 Bälle)	CHF 3.50
	Trolleys	CHF 7.00
	Fahrzeuge (Töff/Card) 18-Loch	CHF 30.00/CHF
	50.00	
Zwischenverpflegung:	Es wird KEINE Zwischenverpflegung offeriert	
Anmeldung:	Online auf www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier	
Anmeldeschluss:	Montag, 13. Juli 2026, 20:00 Uhr	
Abmeldung:	Achtung: Bei Abmeldungen nach erstellen der Startliste und unentschuldigtem Fernbleiben am Turnier werden den SpielerInnen Matchfee- und Greenfeekosten in Rechnung gestellt.	

Startliste: Ab Freitag, 17. Juli 2026 auf www.golfclub-thalwil.ch/home
oder PC CADDIE

Turnierleitung: Daniel Angst, Captain GC Thalwil

Abendprogramm: ca. 30 Minuten nach Eintreffen des letzten Flights
Im Restaurant Oase des Golfparks Oberkirch, Apéro
Sponsor GC Thalwil und Siegerehrung

Abendessen ca. 30 Minuten später,
3-Gang Menü ohne Getränke:
Es werden drei Weine zur Auswahl auf das Menü geschrieben.

Vorspeise

Knackige Blattsalat mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl

Hauptgang Fleisch

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Hauptgang Fisch

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce serviert
mit Rosmarinpolenta und Fenchel-Orangen-Gemüse

Dessert

Feines Vanille-Panna-Cotta mit Mango Fruchtmark

Fleischmenu: CHF 69.50

Fischmenu: CHF 55.50

Bitte Menüwahl beim Anmelden angeben.