

Clubmeisterschaft in Meggen

- Datum, Zeit, Ort: **Samstag, 12 September 2026, ab 10:00 Uhr**
- Teilnahmeberechtigung: Mitglieder GC Thalwil mit einer aktiven Mitgliedschaft in einem Golf Club
- Teilnehmer: max. 52 mit Handicap bis PR
- Modus: 2 x 9 Loch, Handicap wirksames Einzel-Stableford, **4-er Flights**
- Wertung: **Kat A:** ca. 50% der Teilnehmer/innen **Stableford** (bis ca. Hcp 24.0)
Kat B: ca. 50% der Teilnehmer/innen **Stableford** (abca. Hcp 24.1 - PR)
Kat C: Junioren/innen bis Jahrgang 2006 und jünger, **Stableford**
- Preise: **Sponsor GC Thalwil**
Kat. A und B:
1. Rang Brutto, je Damen und Herren,
1.-3. Rang Netto, je Damen und Herren,
Kat. C: 1. Rang Netto Junioren/innen
Nearest to the Pin, Loch 3/12 je Damen und Herren
Longest Drive, Loch 4/13 je Damen und Herren
und 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 145.- pro Person (Green Fee und Match Fee)**
- Zwischenverpflegung: Es wird **KEINE** Zwischenverpflegung offeriert
- Anmeldung: Online auf www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier
- Anmeldeschluss: Montag, 7. September 2026, 20:00 Uhr
- Abmeldung: **Achtung:** Bei unentschuldigtem Fernbleiben am Turnier werden den SpielerInnen Matchfee- und Greenfeekosten in Rechnung gestellt.
- Startliste: Ab Donnerstag, 10. Sept. 2026
www.golfclub-thalwil.ch/home oder PC CADDIE
- Turnierleitung: Daniel Angst, Captain GC Thalwil
- Abendprogramm: **Im Hotel Sedartis, Thalwil - Sponsor**
Die Turnierteilnehmer sind zum Apéro Riche im Rooftop vom Hotel Sedartis eingeladen. **-herzlichen Dank!**
ca. 19:00 Uhr Apéro
ca. 19:45 Uhr Rangverkündigung und Preisverleihung
ca. 20:15 Uhr Nachtessen, 3-Gang Menu

3-Gang Menu:

Menü Fleisch CHF 65. - / Menü Vegetarisch CHF 58. -
Mineralwasser und Kaffee/Tee sind vom Hotel Sedartis offeriert
pro Garagenplatz à CHF 10.00 sind vom Hotel Sedartis offeriert

Tomaten – Pfirsich Salat
mit Burrata und Rucola

Muotathaler Rindshohrücken mit Jus, getrüffelt Blumenkohlpuée,
Kroketten und saisonales Marktgemüse

Vegetarische Alternative:

Variation vom Blumenkohl mit Trüffel, Kroketten
und saisonales Marktgemüse

Dessert

Zweifarbige Panna Cotta
mit Beeren Kompott und Mandel Hüppe