

Unser Angebot vom 01.12. bis 31.12.2018

ooohhh.... du fröhliche Schlemmerzeit

Wünscht Ihnen Beat Jost, Christoph Komarnicki Claudia Luchsinger
und das goldene Kreuz-Team

Bunt gemischter Wintersalat mit Kürbiskernöl	Fr. 12.90		
Kernöl Burrata an marinierten Federkohlsalat	Fr. 17.90		
Knackiger Nüsslisalat mit Ei, Speck & Brotcroûtons	Fr. 16.90		
Hausgebeizten Swiss Alpine Lachs aus Lostallos 	Fr. 19.90		
Hors d'œuvre Teller mit hausgemachten Köstlichkeiten	Fr. 22.90		
Beat Jost's Weinschaumsuppe	Fr. 12.90		
Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace	Fr. 12.90		
Steinpilz-Ravioli auf jungem Blattspinat, Belperknolle und brauner Butter	Fr. 27.90	klein	gross Fr. 33.90
Gemüse-Thaicurry mit gebratenen Eiernudeln Vegi mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 24.90 Fr. 34.90		Fr. 29.90 Fr. 42.00
Zarte Kalbsleberli im Butter gebraten mit knuspriger Rösti	Fr. 31.90		Fr. 37.90
Kundelfingerhof Saiblingfilet im Kartauser Bierteig gebacken auf Aceto-Belugalinsen mit Curry dazu kleinen Kräuter-Kartoffeln	Fr. 35.90		Fr. 39.90
Marinierter Kalbsbraten 12 Std bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart an Kräutersauce mit hausgemachten Kartoffelgratin und Wintergemüse	Fr. 35.90		Fr. 39.90
Weihnachts-Entenbrust auf geschmortem Rotkraut mit glasierten Marroni und gebratenen Serviettenknödeln	Fr. 37.90		Fr. 42.90
Butterzart gebratenes Angus Rindsfilet 4 Std bei 85° auf 56° Kerntemperatur butterzart gegart dazu Rotweinschalotten, grüne Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse	120 gr. Fr. 52.90	160 gr. Fr. 59.90	260 gr. Fr. 69.90

Unser Klassiker mit Rösti:

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“

Fr. 43.90