

Kleine Tages-Schlemmereien

(Jeden Tag aktuell auf unserer Homepage www.goldeneskreuz.ch)

052 725 01 10

Mittwoch, 19. Dezember 2018

Menü 1

Knackiger Eisberg Salat „Caesar“
mit Speck, Croûtons und Parmesan
und/oder

Gemüsecremesuppe
mit Backerbsen

Hausgemachte Gemüse-Lasagne
auf Tomaten-Olivencoulis
und würziger Basilikumpesto
Fr. 23.00

Menü 2

Knackiger Eisberg Salat „Caesar“
mit Speck, Croûtons und Parmesan
und/oder

Gemüsecremesuppe
mit Backerbsen

Wiener Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten Quarkspätzli
dazu Speckbohnenbündel
Fr. 27.00

Vorspeise/Suppe

Gefüllte Rauchlachsroulade
mit Meerrettichfrischkäse
an Gurken-Staudensellerriesalat und Dillsenf
Fr. 15.00

Beat Jost`s Weinschaumsuppe
Fr.12.90

Business Menü 3

Knackiger Eisberg Salat „Caesar“
mit Speck, Croûtons und Parmesan
und/oder

Gemüsecremesuppe
mit Backerbsen

Wolfsbarschfilet „Winzer Art“
mit Speckstreifen und glasierten Trauben
an Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln

Fr. 39.00

Business Menü 4

Knackiger Eisberg Salat „Caesar“
mit Speck, Croûtons und Parmesan
und/oder

Gemüsecremesuppe
mit Backerbsen

Angus Rindsfiletwürfel
an Waldpilz-Rahmsauce
dazu Butternudeln und Rotkraut

Fr. 39.00

Tages-Dessert

Fruchtiges Blutorange mousse
auf geschmorter Ananas
Fr. 6.00

Infos zum Tauschen:

anstatt Tagessuppe, Beat Jost`s Weinschaumsuppe: Aufpreis Fr. 5.00
anstatt Menüsalat oder Tagessuppe, die Tages Vorspeise: Aufpreis Fr. 10.00

Kleine Tages-Schlemmereien

(Jeden Tag aktuell auf unserer Homepage www.goldeneskreuz.ch)

052 725 01 10

Butterzarte Hirschfiletspitzen

Rosa gebratene Hirschfiletspitzen
mit hausgemachten Quarkspätzli
und geschmortem Apfelrotkraut

klein Fr. 34.90 / gross Fr. 39.90

Schnitzel vom Rehrücken

Butterzarte Rehschnitzel
mit hausgemachten Quarkspätzli
und geschmortem Apfelrotkraut

klein Fr. 42.90 / gross Fr. 47.90

Tatar

Rassig gewürztes Rindstatar
mit Brioche Toast und Butter

80g Fr. 26.00

120g Fr. 32.00 / 160g Fr. 39.00

„Stroganoff“

Zarte Angus-Rindsfiletwürfel

„Stroganoff“

mit knuspriger Rösti

Fr. 43.90

Asiatisch

Gebratene Eiernudeln
mit buntem Gemüse
an gelber Thaicurry-Sauce

Fr. 21.90

mit gebratenen Wildfang-Riesencrevetten

Fr. 39.90

Kundelfinger Eismeersaibling

Saiblingsfilet im Kartauser Bierteig gebacken
mit Apfel-Chutney oder Sauce Tatar
dazu kleine Kartoffeln

klein Fr. 29.90 / gross Fr. 34.90

Zarte Leberli

Zartrosa gebratenes Kalbsleberli
mit frischen Kräutern
und knuspriger Rösti

klein Fr. 32.90 / gross Fr. 37.90

Marinierter Kalbsbraten

12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart
an Kräuterrahmsauce mit Wintergemüse
und Kartoffelgratin

klein Fr. 32.00 / gross Fr. 37.00

Die Beste Rindfleisch – Qualität

Butterzartes US-Black Angus Rindsfilet
an grüner Pfeffersauce mit Rotweinschalotten
dazu knackiges Wintergemüse und Kartoffelgratin

120g Fr. 49.90 / 160g Fr. 59.90

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch Schweiz/*Amerika(könnte mit Hormonen behandelt worden sein)

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Poulet: Schweiz

Lamm: Australien / Neuseeland

Wild: Schweiz / Deutschland / Österreich

Strauss: Südafrika