

Kleine Tages-Schlemmereien

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

052 725 01 10

Dienstag, 24. Juli 2018

Menü 1

Bunter Sommerblattsalat

mit gehacktem Ei
und/oder

Erdbeer-Nektarinen-Kaltschale

Hausgemachter Feta-Gemüsestrudel

auf sämigem Rahmlauch

Fr. 23.00

Menü 2

Bunter Sommerblattsalat

mit gehacktem Ei
und/oder

Erdbeer-Nektarinen-Kaltschale

Gefüllte Maispouardenbrust

mit Oliventapenade

Tomaten-Gnocchi und geröstetes Gemüse

Fr. 27.00

Vorspeise/Suppe

Kaltgeräucherte Lachsforelle

an Avocado-Mango Tatar
würzigem Rucola und Dillsenf

Fr. 15.00

Beat Jost`s Weinschaumsuppe

Fr. 12.90

Business Menü 3

Bunter Sommerblattsalat

mit gehacktem Ei
und/oder

Erdbeer-Nektarinen-Kaltschale

Gebratenes Kabeljaufilet

an Safranschaumsauce
mit Kräuter-Ravioli
und Tomaten-Cipolottigemüse

Fr. 39.00

Business Menü 4

Bunter Sommerblattsalat

mit gehacktem Ei
und/oder

Erdbeer-Nektarinen-Kaltschale

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

an feiner Champignon-Rahmsauce
dazu knusprige Rösti und Broccoli

Fr. 39.00

Tages-Dessert

Pfirsich „Melba“

Vanilleglace mit Himbeersauce und Pfirsich

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

Asia-Roastbeef

vom Angus Entrecôte rosa gebraten
mit Basilikum-Chili-Cremefraîche
mariniertem grünen Papayasalat
und Cashewnüssen

klein Fr. 29.00 / gross Fr. 35.00

Pouletsalat

Würzige Pouletbrust-Streifen mit Curry
auf bunten Sommersalaten
mit Avocadowürfel
und grillierter Wassermelone

klein Fr. 27.00 / gross Fr. 32.00

Tatar

Rassig gewürztes Rindstatar
mit Brioche Toast und Butter

80g Fr. 26.00

120g Fr. 32.00 / 160g Fr. 39.00

„Stroganoff“

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel

„Stroganoff“

mit knuspriger Rösti

Fr. 43.90

Asiatisch

Gebratene Eiernudeln

mit buntem Gemüse
an gelben indischen Curry

Fr. 21.90

mit gebratenen Wildfang-Riesencrevetten

Fr. 39.90

Eglifilets

Eglifilets im Kartauser Bierteig gebacken
mit Apfel-Chutney oder Sauce Tartar
mit kleinen Kartoffeln

klein Fr. 29.90 / gross Fr. 34.90

Zarte Leberli

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 Sommergemüse
und Kartoffelgratin

klein Fr. 32.00 / gross Fr. 37.00

Die Beste Rindfleisch – Qualität

Butterzartes US-Rindsfilet
an grüner Pfeffersauce
mit Rotweinschalotten
dazu knackiges Sommergemüse
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

