



---

# Menü-Inspirationen ab 22. September

---

## Herbst N°1

**Knackiger Nüsslisalat**  
mit Ei, Speck und Croûtons  
\*\*\*

**Apfelschaumsuppe mit Ingwer**  
\*\*\*

**Saftiges Swiss Prim Schwein-Nierstück**  
am Stück gebraten mit Dijon-Senfsauce  
dazu knusprige Rösti und Speckbohnenbündel  
\*\*\*

**Luftiges Marroni-Mousse**  
mit erfrischendem Orangensalat

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
70.00 / 60.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
110.00 / 95.00

## Herbst N°2

**Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs**  
aus Lostallo an mariniertem Avocado-Mangosalat  
\*\*\*

**Beats beliebte Weinschaumsuppe**  
\*\*\*

**Butterzartes Angus-Rindsfilet am Stück gegart**  
an grüner Pfeffersauce mit Rotweinschalotten  
dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse  
\*\*\*

**Luftiges Ananas-Joghurtmousse**  
mit geschmortem Ananassalat  
und zartschmelzendem Caramellglace

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
90.00 / 80.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
130.00 / 115.00

---

## Herbst N°3

**Bunt gemischter Salat**  
mit gebratenen Pilzen  
\*\*\*

**Beats beliebte Weinschaumsuppe**  
\*\*\*

**Unser bekannter marinierter Kalbsbraten**  
12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart  
an Kräuterrahmsauce  
dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse  
\*\*\*

**Thurgauer Süssmosterème**  
mit zartschmelzendem Apfelsorbet

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
74.00 / 64.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
114.00 / 99.00

---

## Herbst N°4

**Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken**  
an aromatischem Belugalinsencurry  
\*\*\*

**Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace**  
\*\*\*

**Hausgemachte Steinpilz-Ravioli**  
mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter  
\*\*\*

**Am Stück gebratenes Lammnierstück**  
an Kräuterjus mit Kürbiskernkruste  
dazu Ratatouillegemüse und kleine Bratkartoffeln  
\*\*\*

**Erfrischende Dessert „Trilogie“**  
mit Mousse, Sorbet und frischen Früchten

**Menü 5 Gang / Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
85.00 / 75.00 / 65.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
130.00 / 115.00 / 100.00



---

# Menü-Inspirationen ab 22. September

---

## Herbst N°5

**Bunt gemischter Salat**  
mit Dörrfrüchten und karamellisierten Nüssen  
\*\*\*

**Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel**  
an rassiger Stroganoffsauce  
mit knuspriger Rösti  
\*\*\*

**Crémige Orangen-Pannacotta**  
mit saftigem Marroni-Cake

**Menü 3 Gang**  
68.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
103.00

## Herbst N°6

**Knackiger Nüsslisalat**  
mit gehacktem Ei  
\*\*\*

**Piccata vom Schweizer Gourmet-Truthahn**  
mit Chardonnay-Safranrisotto  
und buntem Gemüse  
\*\*\*

**Caramel-Köpfli mit Rahm**  
und frischen Früchten

**Menü 3 Gang**  
55.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
90.00

---

## Herbst N°7

**Kürbiskernöl Burrata**  
an mariniertem Federkohl-Gemüsesalat  
\*\*\*

**Zartes Gourmetfilet vom Damhirsch**  
an Wildrahm-Preiselbeersauce  
mit geschmortem Rotkraut und Steinpilzravioli  
\*\*\*

**Zartschmelzendes Zimtparfait**  
an warmen Rotweinzwetschgen

**Menü 3 Gang**  
75.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
110.00

---

## Herbst N°8

**Bunt gemischter Salat**  
an hausgemachtem Limonen-Olivenöl-Dressing  
\*\*\*

**Gelbes Gemüse-Thaicurry**  
im Basilikum-Basmatireisring  
mit Kürbis im Tempurateig gebacken  
\*\*\*

**Ofenfrische Tarte Tatin**  
mit zartschmelzendem Vanilleglace

**Menü 3 Gang**  
Vegetarisch. 48.00 / mit CH-Pouletbrust 58.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
83.00 / 93.00



---

# Menü-Inspirationen ab 22. September

---

## Herbst N°9

**Gebratenes Tösstaler Zanderfilet in Kräuterkruste**  
an mediterranem Gemüsesalat  
\*\*\*

**Limonen-Ravioli mit brauner Butter**  
und gehobelter Belperknolle  
\*\*\*

**Am Stück gegartes Swiss Prim Kalb-Nierstück**  
an Sauce Bernaise mit Wurzelblattspinat  
mit Steinpilz-Rondellen  
\*\*\*

**Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**  
dazu Vanilleglace und geschmorte Ananas

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
85.00 / 75.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
125.00 / 110.00

## Herbst N°10

**Knackiger Eisbergsalat**  
mit Speck, Brot-Crouçons und gehobeltem Parmesan  
\*\*\*

**Kürbisschaumsuppe**  
mit steirischem Kürbiskernöl  
\*\*\*

**Gebratene Mais-Poulardenbrust**  
an kräftigem Rosmarin-Speckjus  
dazu Riesling-Risotto und buntes Gemüse  
\*\*\*

**Zartschmelzendes Ittinger Bierglace**  
mit ofenfrischer süsser Bierbrezel

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
65.00 / 55.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
105.00 / 90.00

---

## Herbst N°11

**Tatar von der Kundelfingerhof-Rauchforelle**  
an pikant mariniertem Gemüsepapayasalat  
\*\*\*

**Beats beliebte Weinschaumsuppe**  
\*\*\*

**Schmorbraten vom Swiss Black-Angus**  
an kräftiger Blauburgundersauce  
mit gerührter Bramata-Polenta und buntem Gemüse  
\*\*\*

**Zartschmelzendes Meringue-Parfait**  
mit gebrannter Crème

**Menü 4 Gang / Menü 3 Gang**  
75.00 / 65.00

**Alles inklusive:**  
Menü, Mineral, Wein, Kaffee  
115.00 / 100.00

---

## Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit  
unserer marktfrischen Küche kulinarisch  
verwöhnen zu dürfen.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit  
wir Sie bei der Planung Ihres  
Anlasses unterstützen und beraten  
können.

Tel: +41 (0)52 725 01 10  
E-Mail: [welcome@goldeneskreuz.ch](mailto:welcome@goldeneskreuz.ch)