



Menü-Inspirationen ab 20. Juni

Sommer N°1

Marinierter Büffel-Burrata
an Datteltomatensalat mit frischen Basilikum

Erfrischende Gazpacho

Saftiges Swiss Prim Schwein-Nierstück
am Stück gebraten mit Cognacsauce
dazu knusprige Rösti und Speckbohnenbündel

Luftiges Aprikosen-Joghurtmousse
an marinierten Beerensalat

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
70.00 / 60.00

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

Sommer N°2

Gebeizter 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

Trilogie von Thurgauer Erdbeeren
Mousse, Salat und zartschmelzendes Parfait

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
90.00 / 80.00

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

Sommer N°3

Bunt gemischter Salat
mit erfrischender Melonenrose

Beats beliebte Weinschaumsuppe

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

Thurgauer Süßmost Creme
mit zartschmelzendem Apfelsorbet

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
74.00 / 64.00

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

Sommer N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischem Belugalinsencurry

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

Tomaten-Mascarpone Ravioli
mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter

Am Stück gebratenes Lammnierstück
an Kräuterkruste mit kräftiger Barolojus
dazu Ratatouille Gemüse und kleine Bratkartoffeln

Warme Himbeeren
mit zartschmelzendem Vanilleglace

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 20. Juni

Sommer N°5

Bunt gemischter Sommersalat
mit Limonen-Olivenöl Dressing

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel
an rassisger Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Cremige Himbeer-Pannacotta
mit saftigen Schokoladen-Brownies

Menü 3 Gang
68.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
103.00

Sommer N°6

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Croûtons und gehobeltem Parmesan

Piccata vom Schweizer Gourmet-Truthahn
mit Dörrotomaten-Basilikum Risotto
und buntem Gemüse

Caramel-Köpfli mit Rahm
und frischen Früchten

Menü 3 Gang
55.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
90.00

Sommer N°7

Würziges Rauchforellen-Tatar
an marinierten Gemüsesalat

Swiss Prim Schweinsfilet am Stück gegart
an Cipolottijus mit Ratatouille Gemüse
und Tomaten-Mascarpone Ravioli

Zartschmelzendes Limettenparfait
an marinierten Thurgauer Erdbeeren

Menü 3 Gang
75.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
110.00

Sommer N°8

Bunt gemischter Sommer-Blattsalat
mit gebratenen Eierschwämmli

Gelbes Gemüse-Thaicurry
im Basilikum-Basmatireisring
mit Aubergine 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 20. Juni

Sommer 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 kleinen Kartoffeln und buntem Gemüse

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleglace und marinierte Erdbeeren

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
85.00 / 75.00

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

Sommer N°10

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Croûtons und gehobeltem Parmesan

Tomatenschaumsuppe
mit frischem Basilikum

Gebratene Mais-Poulardenbrust
an kräftigem Rosmarin-Speckjus
dazu Pesto-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

Sommer N°11

Tatar von der Kundelfingerhof-Rauchforelle
an pikant mariniertem Gemüsepapayasalat

Beats beliebte Weinschaumsuppe

Schmorbraten vom Swiss Black-Angus
an kräftiger Blauburgundersauce
mit Tagliatelle und buntem Gemüse

Zartschmelzendes Kirschen-Parfait
mit ofenfrischen Topfenstrudel

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