



Menü-Inspirationen ab 20. März 2021

Frühling N°1

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei, Speck und Croûtons

Kresseschaumsuppe

Saftiges Swiss Prim Schweinsnierstück
am Stück gebraten mit Cognacsauce
dazu knusprige Rösti und Speckbohnenbündel

Luftiges Zitronen Joghurt-Mousse
mit marinierten Erdbeeren

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
72.00 / 62.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
112.00 / 97.00

Frühling 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

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

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
92.00 / 82.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
132.00 / 117.00

Frühling N°3

Bunt gemischter Frühlingssalat
mit hausgemachtem Limonen-Olivenöl Dressing

Beats beliebte Weinschaumsuppe

Unser bekannter mariniertes 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
76.00 / 66.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
116.00 / 101.00

Frühling N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischen Belugalinsen

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

Hausgemachte Spargel-Ravioli
mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter

Am Stück gebratenes Lammierstück
mit Kräuterkruste an Barolojus
dazu Ratatouillegemüse und kleine Bratkartoffeln

Geschmortes Ananasragout
mit zartschmelzendem Caramelglace

Menü 5 Gang / Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
87.00 / 77.00 / 67.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
132.00 / 117.00 / 102.00



Menü-Inspirationen ab 20.März 2021

Frühling N°5

Bunter Frühlings-Blattsalat
mit gebratenen Champignons und Spargelspitzen

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel
an rassischer Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Ofenfrische Tarte Tatin
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 3 Gang
70.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
105.00

Frühling N°6

Knackiger Nüsslisalat
mit gehacktem Ei

Piccata vom Schweizer Gourmet-Truthahn
mit Chardonnay-Safranrisotto
und grünen Spargelspitzen

Caramel-Köpfli mit Rahm
und frischen Früchten

Menü 3 Gang
57.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
92.00

Frühling N°7

Tatar von der Kundelfingerhof Rauchforelle
mit mariniertem grünen Spargelsalat

Swiss Prim Schweinsfilet am Stück gegart
an Kräutersauce mit Bärlauch-Bramatapolenta
und Ratatouillegemüse

Zartschmelzendes Toblerone-Parfait
mit Kaiser-Alexander-Birnenkompott

Menü 3 Gang
77.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
112.00

Frühling N°8

Bunt gemischter Frühlingssalat
mit caramellisierten Kernen

Gelbes Gemüse-Thaicurry
im Basilikum-Basmatireisring
mit Cipolotti im Tempurateig gebacken

Passionsfrucht-Pannacotta
mit lauwarmen Brownies

Menü 3 Gang
Vegetarisch 50.00 / mit CH-Pouletbrust 60.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
85.00 / 95.00



Menü-Inspirationen ab 20. März 2021

Frühling N°9

Gebratenes Tösstaler Zanderfilet in Kräuterkruste
an mediterranem Gemüsesalat

Bärlauch-Ravioli mit brauner Butter
und gehobelter Belperknolle

Am Stück gegartes Swiss Prim Kalbsnierstück
an Sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und grünen Spargeln

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Sauerrahmglace und marinierte Erdbeeren

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
87.00 / 77.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
127.00 / 112.00

Frühling N°10

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Brot-Crouçons und gehobeltem Parmesan

Tomatenschaumsuppe
mit frischem Basilikum

Gebratene Schweizer Freilandpouletbrust
an kräftigem Rosmarin-Speckjus
dazu Pesto-Risotto und buntes Gemüse

Zartschmelzendes Ittinger Bierglace
mit ofenfrischer süßer Bierbrezel

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
67.00 / 57.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
107.00 / 92.00

Frühling N°11

Gebratene Wildfang-Riesencrevette
an pikant mariniertem Gemüse-Papayasalat

Beats beliebte Weinschaumsuppe

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

Zartschmelzendes Vanille-Parfait mit Veilchen
an gebrannter Crème

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
77.00 / 67.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
117.00 / 102.00

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