



---

# Menü-Inspirationen ab 20. März

---

## Lieber Gast

Lassen Sie sich von unseren Menü-Vorschlägen inspirieren!

Es steht Ihnen frei, einzelne Gänge zu tauschen oder eines unserer 4 Gang Menüs mit nur 3 Gängen zu wählen. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Entscheiden Sie sich für eines unserer Bankett-Menüs, ist ein **Nachservice** von allen Komponenten des Hauptganges im Menüpreis enthalten.

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

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

## 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**  
78

---

## Frühling N°2

**Gebeizter Swiss Alpine Lachs**  
aus Lostallos an mariniertem Avocado-Mango-Salat  
\*\*\*

**Unsere 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**  
107

---

## Frühling N°3

**Bunt gemischter Frühlingssalat**  
mit hausgemachtem Limonen-Olivenöl-Dressing  
\*\*\*

**Unsere 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**  
86



---

# Menü-Inspirationen ab 20. März

---

## Frühling N°4

**Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken**  
an aromatischen Belugalinsen  
\*\*\*

**Zitronengrasschaumsuppe**  
\*\*\*

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

**Geschmortes Ananasragout**  
mit zartschmelzendem Caramelglace

**Menü 4 Gang**  
98

## Frühling N°5

**Marinierter Datteltomatensalat**  
mit Burrata und frischem Basilikum  
\*\*\*

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

**Ofenfrische Tarte Tatin**  
mit zartschmelzendem Vanilleglace

**Menü 3 Gang**  
78

---

## Frühling N°6

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

**Grüne Spargel-Ravioli**  
mit Ratatouille-Gemüse, Belperknolle  
und grünen Spargelspitzen  
\*\*\*

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

**Menü 3 Gang**  
64

---

## Frühling N°7

**Bunter Frühlings-Blattsalat**  
mit gebratenen Champignons und Spargelspitzen  
\*\*\*

**Vegane Auberginen-Mezzelune**  
mit jungem Blattspinat  
und Tomatenconfit  
\*\*\*

**Veganes Schokoladenküchlein**  
mit exotischem Früchtesalat und Toffee-glacé

**Menü 3 Gang**  
67



---

# Menü-Inspirationen ab 20. März

---

## Frühling N°8

**Bunt gemischter Frühlingssalat**  
mit hausgemachtem Limonen-Olivenöl-Dressing  
\*\*\*

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

**Passionsfrucht-Pannacotta**  
mit lauwarmen Brownies

**Menü 3 Gang**  
Vegetarisch 63 / mit CH-Pouletbrust 71

## Frühling N°9

**Gebratenes 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 Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern**  
dazu Sauerrahmglace und marinierte Erdbeeren

**Menü 4 Gang**  
105

---

## Frühling N°10

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

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

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

**Zartschmelzendes Ittinger Bierglace**  
mit ofenfrischer süßer Bierbrezel

**Menü 4 Gang**  
89

---

## Frühling N°11

**Gebratene Wildfang-Riesencrevette**  
an pikant mariniertem Gemüsepapaya-Salat  
\*\*\*

**Unsere beliebte Weinschaumsuppe**  
\*\*\*

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

**Zartschmelzendes Vanille-Parfait**  
an gebrannter Crème

**Menü 4 Gang**  
90