



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. Auch können Sie ein eigenes Menü nach Ihrem Gusto zusammenstellen. 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

Der Klassiker

Bunt gemischter Frühlingssalat
Limonen-Olivenöl-Dressing

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

Marinierter Kalbsbraten
12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur
weichgert
Kräutersauce | Kartoffelgratin | buntes Gemüse

Thurgauer Süssmosterème
Birnenorbet

Menü 3 Gang | Menü 4 Gang
72 | 88

Das Edle

Hausgebeizter Lachs
Avocado-Mangosalat

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

Butterzartes Angus-Rindsfilet
am Stück gegart
grüner Pfeffersauce | Rotweinschalotten
Kartoffelgratin | buntes Gemüse

Erfrischende Dessert Trilogie
Mousse | Sorbet | frische Früchte

Menü 3 Gang Suppe | Menü 3 Gang Lachs | Menü 4 Gang
89 | 95 | 111

Alle Preise in CHF inkl. 8.2% MwSt

Herkunftsdeklaration: Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein),
Schweinefleisch / Kalbfleisch / Geflügel: Schweiz, Fisch: Schweiz / Estland / Russland, Crevetten: Vietnam



Menü-Inspirationen ab 20. März

Vorspeisen

Bunt gemischter Frühlingsalat Limonen-Olivenöl-Dressing	vegan	17
Bunt gemischter Blattsalat Kresse Limonen-Olivenöl-Dressing Champignon grüner Spargel		17
Knackiger Eisbergsalat Speck Parmesan Brot-Croûtons		17
Marinierter Büffel-Burrata Datteltomatensalat Basilikum		18
Pikanter Quinoa-Currysalat Mango Avocado Tempurateig	vegan	19
Hausgebeizter Lachs mariniertem Avocado-Mangosalat		22
Gebratene Wildfang-Riesencrevette pikantem Gemüsepapaya-Salat		20
Gebrautes Zanderfilet Kräuterkruste mediterranem Gemüsesalat		20

Suppen

Unsere beliebte Weinschaumsuppe		16
Tomatensuppe Burrata		16
Zitronengrasschaumsuppe Basilikum	vegan	16

Alle Preise in CHF inkl. 8.2% MwSt

Herkunftsdeklaration: Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein),
Schweinefleisch / Kalbfleisch / Geflügel: Schweiz, Fisch: Schweiz / Estland / Russland, Crevetten: Vietnam



Menü-Inspirationen ab 20. März

Hauptspeisen

Zucchini-Auberginen Piccata Dörrtomaten-Basilikum Risotto buntes Gemüse	vegetarisch	37
Vegane Zitronen-Ravioli Ratatouille Gemüse gehobelte Belperknolle	vegetarisch / vegan	37
Gelbes Gemüse-Thaicurry Basilikum-Basmatireis Aubergine im Tempurateig	vegetarisch / vegan	33
Schweizer Freilandpouletbrust gelbes Gemüse-Thaicurry Basilikum-Basmatireis		41
Swiss Prim Schweinsnierstück Eierschwämmisauce hausgemachte Tagliatelle buntes Gemüse		41
Marinierter Kalbsbraten 12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur Kräuterrahmsauce Kartoffelgratin buntes Gemüse		42
Gebratene Angus-Rindsfiletwürfel Stroganoffsauce knusprige Rösti		49
Am Stück gegartes Swiss Prim Kalbsnierstück Sauce Bernaise kleine Kartoffeln buntes Gemüse		51
Butterzartes Angus-Rindsfilet am Stück gegart grüne Pfeffersauce Rotweinschalotten Kartoffelgratin buntes Gemüse		56

Süssspeisen

Thurgauer Süssmostcrème Birnsorbet		14
Ofenfrische Tarte Tatin Äpfel Vanilleglace		14
Luftiges Zitronen-Joghurt-Mousse Erdbeeren		14
Erfrischende Dessert Trilogie Mousse Sorbet frische Früchte		19
Schokoladenküchlein mit Flüssigem Kern Erdbeeren Sauerrahmglace		19
Veganes Schokoladenküchlein exotischer Fruchtsalat Himbeersorbet	vegan	19

Alle Preise in CHF inkl. 8.2% MwSt

Herkunftsdeklaration: Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein),
Schweinefleisch / Kalbfleisch / Geflügel: Schweiz, Fisch: Schweiz / Estland / Russland, Crevetten: Vietnam