



---

# Menü-Inspirationen ab 21. Juni

---

## 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)

## Sommer N°1

**Marinierte Büffel-Burrata**  
an Datteltomatensalat mit frischem Basilikum  
\*\*\*

**Erfrischende Gazpacho**  
\*\*\*

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

**Luftiges Aprikosen-Joghurt-Mousse**  
an mariniertem Beersalat

**Menü 4 Gang**  
78

---

## Sommer N°2

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

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

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

**Trilogie von Thurgauer Erdbeeren**  
mit Mousse, Salat und zartschmelzendem Parfait

**Menü 4 Gang**  
107

---

## Sommer N°3

**Bunt gemischter Sommersalat**  
mit erfrischender Melonenrose  
\*\*\*

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

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

**Thurgauer Süßmostcrème**  
mit zartschmelzendem Apfelsorbet

**Menü 4 Gang**  
87



---

# Menü-Inspirationen ab 21. Juni

---

## Sommer N°4

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

**Zitronengrasschaumsuppe**  
\*\*\*

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

**Warme Himbeeren**  
mit zartschmelzendem Vanilleglace

**Menü 4 Gang**  
98

## Sommer N°5

**Bunt gemischter Sommer-Blattsalat**  
mit gebratenen Eierschwämmli  
\*\*\*

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

**Cremige Himbeer-Pannacotta**  
mit saftigem Schokoladen-Brownie

**Menü 3 Gang**  
78

---

## Sommer N°6

**Knackiger Eisbergsalat**  
mit Ei, Croûtons und gehobeltem Parmesan  
\*\*\*

**Zucchini-Auberginen Piccata**  
mit Dörrtomaten-Basilikum Risotto  
und buntem Gemüse  
\*\*\*

**Caramelköpfler mit Rahm**  
und frischen Früchten

**Menü 3 Gang**  
64

## Sommer N°7

**Bunt gemischter Sommer-Blattsalat**  
mit frischen Früchten  
\*\*\*

**Vegane Zitronen-Ravioli**  
mit Ratatouillegemüse  
und geschmolzenen Datteltomaten  
\*\*\*

**Veganes Schokoladenküchlein**  
mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet

**Menü 3 Gang**  
67



---

# Menü-Inspirationen ab 21. Juni

---

## Sommer N°8

**Bunt gemischter Sommersalat**  
mit Limonen-Olivenöl-Dressing  
\*\*\*

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

**Ofenfrische Tarte Tatin**  
mit zartschmelzendem Vanilleglace

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

## Sommer N°9

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

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

**Am Stück gegartes Swiss Prim Kalbsnierstück**  
an Sauce Bernaise  
mit kleinen Kartoffeln und buntem Gemüse  
\*\*\*

**Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern**  
dazu Vanilleglace und marinierte Erdbeeren

**Menü 4 Gang**  
105

---

## Sommer N°10

**Knaackiger Eisbergsalat**  
mit Speck, Croûtons und gehobeltem Parmesan  
\*\*\*

**Tomatenschaumsuppe mit Macardo Sir Dry Gin**  
mit frischem Basilikum  
\*\*\*

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

**Zartschmelzendes Ittinger Bierglace**  
mit ofenfrischer süsser Bierbrezel

**Menü 4 Gang**  
89

---

## Sommer N°11

**Gebratene Wildfang-Riesencrevette**  
an pikant mariniertem Gemüsepapayasalat  
\*\*\*

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

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

**Zartschmelzendes Kirschen-Parfait**  
mit ofenfrischem Topfenstrudel

**Menü 4 Gang**  
90