



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. 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 Sommersalat
Limonen-Olivenöl-Dressing

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

Marinierter Kalbsbraten
12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur
weichgegart
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
Grüne Pfeffersauce | Rotweinschalotten |
Kartoffelgratin | buntes Gemüse

Trilogie von Thurgauer Erdbeeren
Mousse | Salat | Parfait

Menü 3 Gang Suppe | 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 21. Juni

Vorspeisen

Bunt gemischter Sommersalat Limonen-Olivenöl-Dressing Melonenrose	vegan	17
Bunt gemischter Blattsalat Kresse Limonen-Olivenöl-Dressing gebratene Eierschwämmli		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 pikanter Gemüsepapaya-Salat		20
Gebrautes Zanderfilet Kräuterkruste mediterraner Gemüsesalat		20

Suppen

Unsere beliebte Weinschaumsuppe		16
Zitronengrasschaumsuppe Basilikum	vegan	16
Erfrischende Gazpacho Brot-Croûtons		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 21. Juni

Hauptgänge

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		54

Desserts

Thurgauer Süssmostcrème Birnsorbet		14
Ofenfrische Tarte Tatin Äpfel Vanilleglace		14
Passionsfrucht-Pannacotta Brownie		14
Trilogie von Thurgauer Erdbeeren Mousse Salat Parfait		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