



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

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
75

Frühling N°2

Gebeizter Swiss Alpine Lachs
aus Lostallos an mariniertem Avocado-Mangosalat

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
103

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
81



Menü-Inspirationen ab 20. März

Frühling N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischen Belugalinsen

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

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

Geschmortes Ananasragout
mit zartschmelzendem Caramelglace

Menü 4 Gang

93

Frühling N°5

Marinierter Datteltomatensalat
mit Burrata und frischem Basilikum

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel

an rassisger Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Ofenfrische Tarte Tatin
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 3 Gang

75

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

60

Frühling N°7

Bunter Frühlings-Blattsalat
mit gebratenen Champignons und Spargelspitzen

Vegane Auberginen-Mezzelune
mit jungem Blattspinat
und Tomatenconfit

Veganes Schokoladenküchlein
mit exotischem Fruchtsalat und Toffeeglace

Menü 3 Gang

60



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 60 / mit CH-Pouletbrust 65

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
99

Frühling N°10

Knaackiger Eisbergsalat
mit Speck, Brot-Croûtons 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
77

Frühling N°11

Gebratene Wildfang-Riesencrevette
an pikant mariniertem Gemüse-Papayasalat

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
84