



Menü-Inspirationen ab 22. September

Herbst N°1

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei, Speck und Croûtons

Apfelschaumsuppe mit Ingwer

Saftiges Swiss Prim Schwein-Nierstück
am Stück gebraten mit Dijon-Senfsauce
dazu knusprige Rösti und Speckbohnenbündel

Luftiges Marroni-Mousse
mit erfrischendem Orangensalat

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
72.00 / 62.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
112.00 / 97.00

Herbst N°2

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs
aus Lostallo an mariniertem Avocado-Mangosalat

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

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

Luftiges Ananas-Joghurtmousse
mit geschmortem Ananassalat
und zartschmelzendem Caramellglace

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
92.00 / 82.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
132.00 / 117.00

Herbst N°3

Bunt gemischter Salat
mit gebratenen Pilzen

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 / Menü 3 Gang
76.00 / 66.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
116.00 / 102.00

Herbst N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischem Belugalinsencurry

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter

Am Stück gebratenes Lammnierstück
an Kräuterjus mit Kürbiskernkruste
dazu Ratatouillegemüse und kleine Bratkartoffeln

Erfrischende Dessert „Trilogie“
mit Mousse, Sorbet und frischen Früchten

Menü 5 Gang / Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
87.00 / 77.00 / 67.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
132.00 / 117.00 / 102.00



Menü-Inspirationen ab 22. September

Herbst N°5

Bunt gemischter Salat
mit Dörrfrüchten und karamellisierten Nüssen

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel
an rassischer Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Crémige Orangen-Pannacotta
mit saftigem Marroni-Cake

Menü 3 Gang
70.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
105.00

Herbst N°6

Knackiger Nüsslisalat
mit gehacktem Ei

Piccata vom Schweizer Gourmet-Truthahn
mit Chardonnay-Safranrisotto
und buntem Gemüse

Caramel-Köpfli mit Rahm
und frischen Früchten

Menü 3 Gang
57.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
92.00

Herbst N°7

Kürbiskernöl Burrata
an mariniertem Federkohl-Gemüsesalat

Zartes Gourmetfilet vom Damhirsch
an Wildrahm-Preiselbeersauce
mit geschmortem Rotkraut und Steinpilzravioli

Zartschmelzendes Zimtparfait
an warmen Rotweinzwetschen

Menü 3 Gang
77.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
112.00

Herbst N°8

Bunt gemischter Salat
an hausgemachtem Limonen-Olivenöl-Dressing

Gelbes Gemüse-Thaicurry
im Basilikum-Basmatireisring
mit Kürbis im Tempurteig gebacken

Ofenfrische Tarte Tatin
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 3 Gang
Vegetarisch 50.00 / mit CH-Pouletbrust 60.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
85.00 / 95.00



Menü-Inspirationen ab 22. September

Herbst N°9

Gebratenes Zanderfilet in Kräuterkruste
an mediterranem Gemüsesalat

Limonen-Ravioli mit brauner Butter
und gehobelter Belperknolle

Am Stück gegartes Swiss Prim Kalb-Nierstück
an Sauce Bernaise mit Wurzelblattspinat
mit Steinpilz-Rondellen

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleglace und geschmorte Ananas

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
87.00 / 77.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
127.00 / 112.00

Herbst N°10

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Brot-Croûtons und gehobeltem Parmesan

Kürbisschaumsuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

Gebratene Mais-Poulardenbrust
an kräftigem Rosmarin-Speckjus
dazu Riesling-Risotto und buntes Gemüse

Zartschmelzendes Ittinger Bierglace
mit ofenfrischer süsser Bierbrezel

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
67.00 / 57.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
107.00 / 92.00

Herbst N°11

Tatar von der Kundelfingerhof-Rauchforelle
an pikant mariniertem Gemüsepapayasalat

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

Schmorbraten vom Swiss Black-Angus
an kräftiger Blauburgundersauce
mit gerührter Bramata-Polenta und buntem Gemüse

Zartschmelzendes Meringue-Parfait
mit gebrannter Crème

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
77.00 / 67.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
117.00 / 102.00

Lieber Gast

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit
unserer marktfrischen Küche kulinarisch
verwöhnen zu dürfen.

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

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