



Menü-Inspirationen ab 23. September

Herbst N°1

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei, Speck und Croûtons

Apfelschaumsuppe mit Ingwer

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

Luftiges Marroni-Mousse
mit erfrischendem Orangensalat

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
73.00 / 63.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
113.00 / 98.00

Herbst N°2

Hausgebeizter Lachs
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 Caramelglace

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
93.00 / 83.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
133.00 / 118.00

Herbst N°3

Bunt gemischter Herbst-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
77.00 / 67.00

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

Herbst N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischen Belugalinsen

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter

Am Stück gebratenes Lammnierstück
an Kräuterjus mit Kürbiskernkruste
dazu Ratatouille-Gemüse und kleine Bratkartoffeln

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

Menü 5 Gang / Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
88.00 / 78.00 / 68.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
133.00 / 118.00 / 103.00



Menü-Inspirationen ab 23. September

Herbst N°5

Bunt gemischter Herbst-Salat
mit Dörrfrüchten und karamellisierten Nüssen

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel
an rassischer Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Cremige Orangen-Pannacotta
mit saftigem Marroni-Cake

Menü 3 Gang
71.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
106.00

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
58.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
93.00

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
78.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
113.00

Herbst N°8

Bunt gemischter Herbst-Salat
an hausgemachtem Limonen-Olivenöl-Dressing

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

Ofenfrische Tarte Tatin
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 3 Gang
Vegetarisch 51.00 / mit CH-Pouletbrust 61.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
86.00 / 96.00



Menü-Inspirationen ab 23. September

Herbst 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 Wurzelblattspinat
mit Steinpilz-Rondellen

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleglace und geschmorte Ananas

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
88.00 / 78.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
128.00 / 113.00

Herbst N°10

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Brot-Croûtons und gehobeltem Parmesan

Kürbisschaumsuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

Gebratene Schweizer Freilandpouletbrust
an kräftigem Rosmarin-Speckjus
dazu Riesling-Risotto und buntes Gemüse

Zartschmelzendes Ittinger Bierglace
mit ofenfrischer süsser Bierbrezel

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
68.00 / 58.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
108.00 / 93.00

Herbst N°11

Gebratene Wildfang-Riesencrevette
an pikant mariniertem Gemüsepapayasalat

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

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

Zartschmelzendes Meringue-Parfait
mit gebrannter Crème

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang
78.00 / 68.00

Alles inklusive:
Menü, Mineral, Wein, Kaffee
118.00 / 103.00

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