



Menü-Inspirationen ab 21. Juni

Sommer N°1

Marinierter 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-Joghurtmousse
an mariniertem Beerensalat

Menü 4 Gang
73

Menü 3 Gang
63

Sommer 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

Trilogie von Thurgauer Erdbeeren
mit Mousse, Salat und zartschmelzendes Parfait

Menü 4 Gang
93

Menü 3 Gang
83

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
77

Menü 3 Gang
67

Sommer N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischem Belugalinsen

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

Tomaten-Mascarpone-Ravioli
mit gehobelter Belperknolle und brauner Butter

Am Stück gebratenes Lammnierstück
an Kräuterkruste mit kräftigem Barolojus
dazu Ratatouille-Gemüse und kleine Bratkartoffeln

Warme Himbeeren
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 5 Gang
88

Menü 4 Gang
78

Menü 3 Gang
68



Menü-Inspirationen ab 21. Juni

Sommer N°5

Bunt gemischter Sommersalat
mit Limonen-Olivenöl Dressing

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel
an rassischer Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Cremige Himbeer-Pannacotta
mit saftigem Schokoladen-Brownie

Menü 3 Gang
71.00

Sommer N°6

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Croûtons und gehobeltem Parmesan

Piccata vom Schweizer Gourmet-Truthahn
mit Dörrtomaten-Basilikum-Risotto
und buntem Gemüse

Caramelköpfler mit Rahm
und frischen Früchten

Menü 3 Gang
58.00

Sommer N°7

Tatar von der Kundelfingerhof-Rauchforelle
an mariniertem Gemüsesalat

Swiss Prim Schweinsfilet am Stück gegart
an Cipolottijus mit Ratatouille-Gemüse
und Tomaten-Mascarpone-Ravioli

Zartschmelzendes Limettenparfait
an marinierten Thurgauer Erdbeeren

Menü 3 Gang
78.00

Sommer N°8

Bunt gemischter Sommer-Blattsalat
mit gebratenen Eierschwämmli

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

Ofenfrische Tarte Tatin
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 3 Gang Vegetarisch
51

Menü 3 Gang mit CH-Pouletbrust
61



Menü-Inspirationen ab 21. Juni

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 Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleglace und marinierte Erdbeeren

Menü 4 Gang
88

Menü 3 Gang
78

Sommer N°10

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Croûtons und gehobeltem Parmesan

Tomatenschaumsuppe
mit frischem Basilikum

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

Zartschmelzendes Ittinger Bierglace
mit ofenfrischer süsser Bierbrezel

Menü 4 Gang
68

Menü 3 Gang
58

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
78

Menü 3 Gang
68

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