



Menü-Inspirationen ab 1. Dezember

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

Winter N°1

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei, Speck und Croûtons

Apfelschaumsuppe mit Ingwer

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

Luftiges Marroni-Mousse
mit erfrischendem Orangensalat

Menü 4 Gang
75

Winter 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
103

Winter N°3

Bunt gemischter Saison-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 Süssmostcrème
mit zartschmelzendem Apfelsorbet

Menü 4 Gang
81



Menü-Inspirationen ab 1. Dezember

Winter N°4

Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken
an aromatischen Belugalinsen

Zitronengrasschaumsuppe
mit Kokosnussglace

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

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

Menü 4 Gang
93

Winter N°5

Bunt gemischter Saison-Salat
mit Dörrfrüchten und karamellisierten Nüssen

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel
an rassisger Stroganoffsauce
mit knuspriger Rösti

Cremige Orangen-Pannacotta
mit saftigem Marroni-Cake

Menü 3 Gang
75

Winter N°6

Knackiger Nüsslisalat
mit gehacktem Ei

Gebratene Barbarie-Entenbrust
an Orangenjus, dazu Serviettenknödel
und geschmortes Apfelrotkraut

Caramel-Köpfl mit Rahm
und frischen Früchten

Menü 3 Gang
69

Winter 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
75



Menü-Inspirationen ab 1. Dezember

Winter N°8

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

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

Ofenfrische Tarte Tatin
mit zartschmelzendem Vanilleglace

Menü 3 Gang Vegetarisch
54

Menü 3 Gang mit CH-Pouletbrust
64

Winter N°9

Gebratenes Zanderfilet in Kräuterkruste
an mediterranem Gemüsesalat

Kürbisschaumsuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

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

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleglace und geschmorte Ananas

Menü 4 Gang
99

Winter N°10

Knackiger Eisbergsalat
mit Speck, Brot-Croûtons und gehobeltem Parmesan

Limonen-Ravioli mit brauner Butter
und gehobelter Belperknolle

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

Zartschmelzendes Ittinger Bierglace
mit ofenfrischer süsser Bierbrezel

Menü 4 Gang
77

Winter 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
84