



---

# 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](mailto: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**  
78

---

## 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**  
107

---

## 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 Süssmosterème**  
mit zartschmelzendem Apfelsorbet

**Menü 4 Gang**  
87



---

# Menü-Inspirationen ab 1. Dezember

---

## Winter N°4

**Eglifilet im Ittinger Bierteig gebacken**  
an aromatischen Belugalinsen

\*\*\*

**Zitronengrasschaumsuppe**  
mit Kokosnussglace

\*\*\*

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

\*\*\*

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

**Menü 4 Gang**  
101

## Winter N°5

**Kürbiskernöl-Burrata**  
an mariniertem Federkohl-Gemüsesalat

\*\*\*

**Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfel**  
an rassisger Stroganoffsauce  
mit knuspriger Rösti

\*\*\*

**Cremige Orangen-Pannacotta**  
mit saftigem Marroni-Cake

**Menü 3 Gang**  
79

---

## Winter N°6

**Knackiger Nüsslisalat**  
mit gehacktem Ei

\*\*\*

**Steinpilz-Risotto**  
mit buntem Gemüse, Belperknolle  
und frischen Steinpilzen

\*\*\*

**Caramel-Köpfler mit Rahm**  
und frischen Früchten

**Menü 3 Gang**  
66

---

## Winter N°7

**Marinierter Quinoasalat**  
mit Mango und Avocado im Tempurrateig

\*\*\*

**Vegane Gemüse-Quadrolini im Safranteig**  
mit geschmortem Rotkraut

\*\*\*

**Veganes Schokoladenküchlein**  
mit exotischem Fruchtsalat und Toffee Glacé

**Menü 3 Gang**  
67



---

# 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**  
63

**Menü 3 Gang mit CH-Pouletbrust**  
71

## 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**  
102

---

## 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**  
89

---

## 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**  
90