



---

# Wine & Dine mit Weingut SCHMID

---

## Menü 27. Juni 2024

Tessiner Rohschinken mit Büffelmozzarella  
dazu Melonen Gurkensalat mit frischem Basilikum

\*\*\*

Kross gebratenes Doradenfilet,  
Zitronengras-Risotto und geschmolzene Datteltomaten

\*\*\*

Im Kaktus Jack geräuchertes Schweinsrack an Sauce Hollandaise  
dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Vegetarisch:

Ricotta-Kräuter Quadrolini mit Ratatouillegemüse  
und Eierschwämmli-Knusperrolle

\*\*\*

Marinierte Thurgauer Erdbeeren  
mit hausgemachtem Sauerrahmglace und Brownie

4- Gang Menü inklusive Apéro / Wein  
CHF 99.00 / Person

Wir freuen uns, Sie zusammen mit den Spitzenweinen vom Weingut SCHMID  
kulinarisch begeistern zu dürfen.

Reservieren Sie bitte per E-Mail [welcome@goldeneskreuz.ch](mailto:welcome@goldeneskreuz.ch)  
oder telefonisch 052 725 01 10



# Wine & Dine mit HAAG Weine

---

## Menü 11. Juli 2024

Burrata mit Limonenolivenöl an mariniertem Datteltomatensalat  
mit Rucola und warmem Focaccia

\*\*\*

Erfrischende Gazpacho mit gebeizten Zanderwürfel

\*\*\*

Im Kaktus Jack geräucherte Kalbsschulter an Kräuterrahmsauce  
mit buntem Ofengemüse und Tagliatelle

Vegetarisch:

Eierschwämmli-Rondellen mit buntem Ofengemüse dazu Spinat-Knusperrolle,  
braune Butter und gehobelte Belperknolle

\*\*\*

Mango-Lassi mit zartschmelzendem Himbeersorbet  
und karamellisierten Kürbiskernen

4- Gang Menü inklusive Apéro / Wein  
CHF 99.00 / Person

Wir freuen uns, Sie zusammen mit den Spitzenweinen von HAAG Weine  
kulinarisch begeistern zu dürfen.

Reservieren Sie bitte per E-Mail [welcome@goldeneskreuz.ch](mailto:welcome@goldeneskreuz.ch)  
oder telefonisch 052 725 01 10



---

# Wine & Dine mit Bioweingut Lenz

---

## Menü 22. August 2024

Mediterraner Gemüse-Brotsalat mit gebratenem Ziegenkäse  
und Honig-Datteltomaten

\*\*\*

Limonen-Ricotta Ravioli mit grünem Pesto  
und gebratenen Lachswürfel

\*\*\*

Im Kaktus Jack geräucherte Rindshuft an kräftigem Chipolottijus  
mit Eierschwämmli-Risotto  
und Speckbohnenbündel

Vegetarisch:

Eierschwämmli-Risotto mit frischen Kräutern  
dazu gebratenes Zucchetti-Auberginen-Piccata

\*\*\*

Kokosnuss-Pannacotta mit frischen Thurgauer Beeren  
und erfrischendem Schokoladensorbent

4- Gang Menü inklusive Apéro / Wein  
CHF 99.00 / Person

Wir freuen uns, Sie zusammen mit den Spitzenweinen vom Bioweingut Lenz  
kulinarisch begeistern zu dürfen.

Reservieren Sie bitte per E-Mail [welcome@goldeneskreuz.ch](mailto:welcome@goldeneskreuz.ch)  
oder telefonisch 052 725 01 10