

## WEIHNACHTEN & SYLVESTER IM KREUZ 2022

24.12.2022	HEILLIGER ABEND KÜCHE AB 11.30 UHR- 21.00 UHR AB 17.30 UHR WEIHNACHTSMENÜ
25.12.2022	1. WEIHNACHTSTAG AB 11.00 UHR- 20.30 UHR WEIHNACHTSMENÜ GANZTÄGIG
26.12.2022	2. WEIHNACHTSTAG 10.30 UHR – 14.30 UHR BRUNCH ( FRÜHSTÜCK & MITTAGESSEN )
26.12.2022	AB 16.00 UHR À LA CARTE

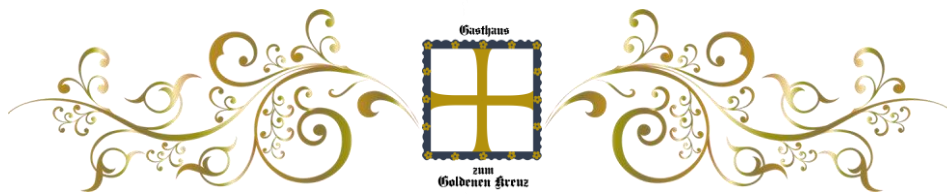
### VORSPEISE:

RINDSTATAR MIT GEBRATENEN WALDPILZEN UND TRÜFFELMAYO	25.50
RAFZER RIESLING-SUPPE MIT KARAMELLISIERTEN TRAUBEN	10.50
PASTINAKEN- APFEL - SUPPE	10.50
NÜSSLISALAT MIT GRATINIERTEN FEIGEN ZIEGENKÄSE UND BAUMNÜSSEN	15.50

### HAUPTGÄNGE:

GEFÜLLTES WIRSINGSÄCKLEIN MIT QUINOA AN KOKOSSAFRANSAUCE & BUTTERNUSSKÜRBIS	27.50
KNUSPRIGE ENTENSCHENKEL AN ORANGEN- ZIMTSAUCE MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELKROKETTEN, DAZU PREISELBEER- APFEL	38.50
LAMM ENTRECÔTE MIT PISTAZIENKRUSTE AN ROSMARIN- HONIG JUS, MANDELBROCCOLI UND POMMES DUCHESSE	42.50
RINDSFILET AN BAROLOJUS, WINTERGEMÜSE UND MACAIRE KARTOFFELN	49.50
GEBRATENES ZANDERFILET MIT RIESLING SAUCE, BERGLINSEN UND GLASIIERTEN CHERRYTOMATEN	35.50

Die Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mwst.

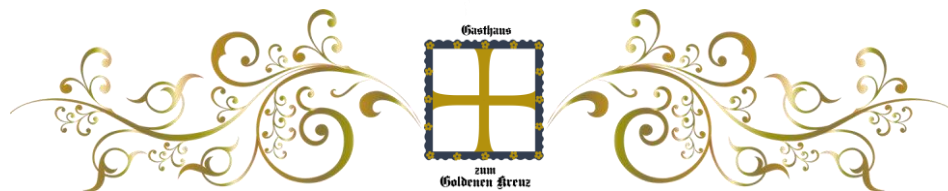


DESSERT:

GLÜHWEIN PANNA COTTA MIT GLASIERTEN KUMQUATS	11.50
WEISSE SCHOKOLADE MASCARPONE CREME MIT ZIMTSTERNEN	10.50
TOBLERONE MOUSSE MIT ORANGENSAUCE UND FEIGE	14.50

Die Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mwst.

Restaurant zum Goldenen Kreuz, Landstrasse 15, 8197 Rafz 044 552 85 00



## WEIHNACHTSBRUNCH AM 2. WEIHNACHTSTAG

DAS KREUZ VERWÖHNT SEINE GÄSTE AM 2. WEIHNACHTSTAG MIT EINEM AUSGIEBIGEN BRUNCH.

DAS KULINARISCHE HIGHLIGHT BEGINNT BEREITS AB 10.30 UHR  
DIE GÄSTE WERDEN MIT EINEM GLAS WILLKOMMENS- PROSECCO BEGRÜSST & DÜRFEN ES SICH BIS 14.30 UHR GUT ERGEHEN LASSEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH GIBT ES FÜR FRÜHSTÜCKSLIEBHABER ZUDEM EINE GROSSE AUSWAHL AN OFENFRISCHEN BROTEN, BRÖTCHEN UND GIPFERLI. DAZU SÜSSES & AUCH HERZHAFTES.

DER HAUPTGANG WIRD AM TISCH SERVIERT ...WER AM SCHLUSS NOCH PLATZ FÜR DEN KRÖNENDEN ABSCHLUSS LÄSST, WIRD AM DESSERT BUFFET MIT WEIHNACHTLICHEN LECKEREIEN VERWÖHNT.

ZU 69.00 CHF PRO PERSON, INKL. WASSER / SÄFTE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN & TEE / 1 GLAS PROSECCO

KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 5 JAHREN KOSTENFREI

KINDER AB 6 JAHREN BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHREN ZAHLEN 25.00 CHF.

PROSECCO, WASSER, SÄFTE & KAFFEE

AUSWAHL AUF PLATTEN UND WECKGLÄSERN:

BROT- UND GEBÄCKSPEZIALITÄTEN  
HAUSGEMACHTER ZOPF  
MÜSLI & CEREALIEN

JOGHURT & QUARK

BIRCHERMÜSLI

OBST

FLEISCH- UND KÄSEPLATTE

EIERSALAT

GERÄUCHERTER FISCH

ANTIPASTI

KONFITÜRE

HONIG UND NUSS NOUGAT CREME

MARINIERTE SALATE

GEKOCHTE EIER

KLEINE BRATWÜRSTE UND FLEISCHBÄLLCHEN

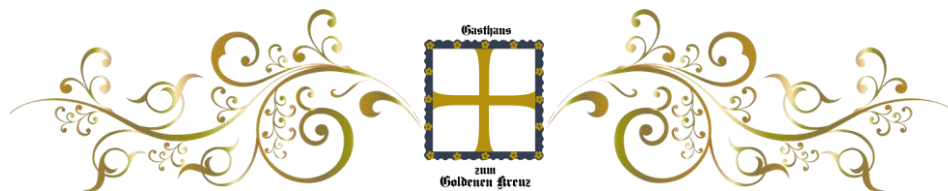
UND EIN WARMES MITTAGSGERICHT MIT DESSERT

2. WEIHNACHTSTAG AB 16.00 UHR – 20.30 UHR

À LA CARTE

Die Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mwst.

Restaurant zum Goldenen Kreuz, Landstrasse 15, 8197 Rafz 044 552 85 00



**SILVESTERMENÜ 2022**  
**6 GANG MENÜ**

CHAMPAGNERSCHAUMSUPPE MIT MARINIERTEM POULET SATAYSPIESS  
XXX  
SHRIMPS, CREVETTES COCKTAIL IM EINMACHGLAS  
XXX  
ZANDERFILET IM KRÄUTER- BROTMANTEL AUF ZITRONENRISOTTO  
XXX  
GRAPEFRUITSORBET MIT PROSECCO UND APEROL  
XXX  
ROSA GEBRATENES KALBSKARREE AUF PORTWEINJUS AN PASTINAKEN-  
SAFRANPÜREE & KARTOFFELGRATIN  
XXX  
BAILEYS CRÈME MIT CARAMELISIERTEN MANDELN

MENÜ COMPLETE 98.00 CHF

FALLS SIE DIE SPEISEN ALS 3 GANG MENÜ GENIESSEN MÖCHTEN

CHAMPAGNERSCHAUMSUPPE MIT MARINIERTEM POULET SATAYSPIESS 12.50  
XXX  
SHRIMPS, CREVETTES COCKTAIL IM EINMACHGLAS 12.50  
XXX  
ZANDERFILET IM KRÄUTER- BROTMANTEL AUF ZITRONENRISOTTO 36.50  
XXX  
GRAPEFRUITSORBET MIT PROSECCO UND APEROL 7.50  
XXX  
ROSA GEBRATENES KALBSKARREE AUF PORTWEINJUS AN PASTINAKEN-  
SAFRANPÜREE & KARTOFFELGRATIN 42.50  
XXX  
BAILEYS CRÈME MIT CARAMELISIERTEN MANDELN 12.50

**Vegetarische Alternative möglich**

**Die Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mwst.**

**Restaurant zum Goldenen Kreuz, Landstrasse 15, 8197 Rafz 044 552 85 00**