



## Ihr Anlass im Kreuz



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, ein Menü nach Ihren Wünschen auszuwählen. Selbstverständlich können unsere Vorschläge auch mit Ihren Ideen ergänzt werden.

Es ist unser Wunsch und Ziel, dass Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Kommen Sie unverbindlich vorbei, damit wir Ihre Wünsche kennen lernen und Ihre persönlichen Vorschläge berücksichtigen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Frank Brüllhardt und das Kreuz Team

Gasthaus zum Kreuz  
Uesslingerstrasse 1, 8532 Warth  
Telefon: 052 747 25 46  
[www.kreuz-warth.ch](http://www.kreuz-warth.ch)  
[info@kreuz-warth.ch](mailto:info@kreuz-warth.ch)

## Aperitif

### Kleine Knabbereien

Gemischtes Blätterteiggebäck	Portion	3.00
Geröstete Nüsse und Mandeln und Chips, gemischt	Portion	3.00
Marinierte Mammut Oliven, gemischt	Portion	3.00

### Häppchen kalt

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern	Stück	3.50
Parmesanstückli mit Balsamico	Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto mariniert	Stück	3.50

### Häppchen kalt

Grissini mit San Daniele Rohschinken	Stück	4.00
Melone mit Rohschinken	Stück	4.00
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Gemüsestäbchen	Stück	4.50
Selleriesalat mit Mostbröckli	Stück	4.50

### Häppchen kalt

Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Toast	Stück	4.50
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat mit Kirschtomaten, serviert im Glas	Stück	6.00
Lachs-Avocado-Cocktail auf Brunnenkresse, serviert im Glas	Stück	6.00

### Canapés

mit Roastbeef und Cornichons	Stück	4.00
mit Salami	Stück	3.00
mit Weichkäse, Traube und Baumnuss	Stück	3.50
mit rassicem Rindsfleischtatar	Stück	4.00

### Party-Brötchen

mit Bündnerfleisch	Stück	5.00
mit Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse, Tomaten und Mozzarella	Stück	3.50
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	5.00

### Suppen, in der Espressotasse serviert

Thurgauer Rieslingschaumsuppe	Stück	3.50
Zucchettischaumsuppe	Stück	3.50

### Häppchen warm

Chäschüechli	Stück	3.50
Jalapenos mit Frischkäse und Knusperpanada	Stück	3.50
Mini Gemüse Frühlingrolle mit Sweet & Sour Sauce	Stück	3.00

### Häppchen warm

Schinkengipfeli	Stück	3.50
Rindshackbällchen hausgemacht mit rassicer Sauce	Stück	2.00
Pouletspiess mit Currymarinade	Stück	3.50
Pouletstreifen in Cornflakes mit Currydip	Stück	4.00

### Häppchen warm

Egliknusperli mit Sauce Tatar	Stück	3.50
Crevette in Kokospanada	Stück	3.5

### **Menu Thurgau**

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

\*\*\*\*\*

Thurgauer Rieslingsuppe mir Gemüseeinlage

\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon

Thurgauer Apfelrahmsauce

Nudeln und Gemüse

Pommes frites werden auf dem Tisch eingesetzt

\*\*\*\*\*

Thurgauer Süssmostcreme mit Rahm

pro Person 70.00

### **Menu Classic**

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Flädlsuppe

\*\*\*\*\*

Kalbsbraten aus dem Ofen,

Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin, Gemüse

\*\*\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm

pro Person 55.00

### **Menu Kreuz**

Fenchelsalat mir Rohschinken und Parmesan

\*\*\*\*\*

Rieslingsuppe

\*\*\*\*\*

Schweins Cordon bleu

Pommes frites und Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

pro Person 60.00

### **Menu Exklusiv**

Rindstatar und Lachsvariation mit Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Thurgauer Rieslingsuppe

\*\*\*\*\*

gebratenes Zanderfilet auf Zuchetti-Karottengemüse

\*\*\*\*\*

Kalbssteak vom Grill

Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse

\*\*\*\*\*

Sorbettrio mit Früchten

pro Person 110.00

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.00
mit gebratenen Champignon	9.50
mit Speck, Ei und Croutons	12.00
Gemischter Salat	9.50
Warther Bäuerinnensalat mit Kürbiskernen, Speck und Croutons	12.00
Rindsfleischtatar mit Toast und Butter	18.00
Gebratenes Zanderfilet auf Blattsalaten	16.00
Bouillon mit Flädli, Sherry oder Ei	7.00
Thurgauer Rieslingsuppe	10.00
Weinsuppe Kreuz mit Zimtcroustons	10.00
Saisonale Suppe	8.00

## Hauptgerichte

**Zu allen Hauptgerichten servieren mit Ihnen Mischgemüse,  
2 Saucen und eine Beilage nach Wahl.**

### Filetteller Kreuz

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet 55.00

### Kreuz Synphonie

Kalbs- und Rindfilet mit Kräutercrevetten 55.00

Kalbsnierstück niedergegart, 50.00

Kalbsfilet 55.00

Kalbsschnitzel 45.00

Rindsfilet 180gr. 52.00

Rinds Entrecote 38.00

Schweinsnierstück niedergegart, 32.00

Schweinsfilet Thurgauer Art 38.00

Schweins- und Kalbsbraten 34.00

Schweinsbraten 28.00

Schweinschnitzel 28.00

Pouletbrüstli 29.00

Lammnierstück 40.00

### Unsere Saucen

Champignonrahmsauce, Apfelrahmsauce, Steinpilzrotweinsauce, Kräuterbutter, Pfeffersauce

Morchelsauce oder Sauce Bearnaise plus 3.00

### Beilagen:

Kartoffelgratin, Pommes frites, Kroketten, Röstli Kroketten, Kartoffel Cut's, Reis, Nudeln, Spätzli

Für Vegetarier und Fischliebhaber offerieren wir gerne ein passendes Gericht.

## Dessert

Mini Dessert pro Stück Panna Cotta, Schoggimousse, Fruchtsalat, Caramelköpfler und vieles mehr.	3.50
Sorbet Trio mit Früchten	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Mit einer Kugel Glace	14.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm	7.00
Gebrannte Crème	7.00
Süßmostcreme	7.00
Schokoladenmousse	10.00

Weitere Desserts finden Sie in unserer aktuellen Dessertkarte.

Menubestellung Datum & Zeit \_\_\_\_\_

Vor- Nachname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Wohnort: \_\_\_\_\_

Telefon Privat: \_\_\_\_\_

Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_

Art des Anlasses: \_\_\_\_\_

Anzahl Erwachsene: \_\_\_\_\_ Anzahl Kinder \_\_\_\_\_

Tischordnung: \_\_\_\_\_ Tischwäsche \_\_\_\_\_

Blumenschmuck: \_\_\_\_\_

**Aperitif:** Getränke: \_\_\_\_\_

Gebäck: \_\_\_\_\_

**Getränke:**

Wein weiss: \_\_\_\_\_

Wein rot: \_\_\_\_\_

Kaffee: \_\_\_\_\_

Spirituosen: \_\_\_\_\_

**Menu:**

Salat: \_\_\_\_\_

Suppe: \_\_\_\_\_

Hauptgang: \_\_\_\_\_

Beilagen: \_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_

Kindermenu: \_\_\_\_\_

Sonstiges: \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift des Kunden: \_\_\_\_\_

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und danken für die Berücksichtigung unseres Hauses.