

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Goldenberg – gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge.

Aus saisonalen Spezialitäten und unseren „Bestsellern“ haben wir bereits ein paar Menus komponiert - gerne dürfen Sie aber auch Ihr individuelles Lieblingsmenu aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen.

Diese Vorschläge gelten ab 10 Personen. Damit wir alle Gäste möglichst optimal bedienen können, ist Ihnen unser Küchen-Team sehr dankbar, wenn Sie sich auf ein Menu einigen – bei Bedarf natürlich auch mit einer Variante für Vegetarier.

Bitte geben Sie uns bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl bekannt; spätere Abmeldungen müssen unter Umständen verrechnet werden. Falls Ihr Fest im Sommer stattfindet und Sie bei schönem Wetter im Garten essen möchten, bitten wir Sie, uns am Vorabend zu melden, wo wir für Sie und Ihre Gäste den Tisch decken dürfen.

Für weitere Fragen sind wir jederzeit gerne für Sie da. **Damit wir für die Menubesprechung genügend Zeit einplanen können, sind wir froh, wenn Sie vorher einen Termin mit uns vereinbaren.** Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen!

Mit den besten Grüßen vom schönen Goldenberg

Familien Erni und Graf
und das Goldenberg-Team

Apéro-Begleiter

Crostini (drei geröstete Baguette-Scheiben)	
- mit Kräuterquark	4.80
- mit Thonmousse	4.80
- mit Tomaten und Basilikum	4.80
- mit Oliven-Tapenade	4.80
- mit mariniertem Lachs	6.20
Riesencrevetten im Knuspermantel (3 Stk.)	4.80
Manchego-Chorizo-Spiessli	2.50
Satay-Spiessli mit Pouletfleisch (3 Stk.)	7.00
Albóndigas (3 kleine Rindshackbällchen) mit scharfer Tomatensauce	4.80
Gebratene Speck-Zwetschgen (5 Stk.)	4.80
Mini-Schinkengipfeli und Mini-Käseküchlein (je 1 Stk.)	4.80
Ofenfrisches Knoblauchbrot (geschnitten, ca. 7-8 Stk.)	7.00
Sardellen-Blätterteigstangen mit Sesam (3 Stk.)	4.50
Kleine Windbeutel mit Kräutermousse (3 Stk.)	6.00
Tortillachips mit Guacamole	6.50
Frittierte Salbei-Müüsli (5 Stk.)	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch, 5 Stk.)	4.50
Samosas (vegetarische Teigtäschchen, 5 Stk.)	4.50
Grüne und schwarze Oliven	6.00
Antipastigemüse-Spiessli	2.50
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	2.50
Gemügesticks mit Curry-Dip (5 Port.)	21.00
Hinkelstein in Stücke gebrochen (Extrahartkäse aus dem ZH-Oberland)	6.80
Apéro-Nuss-Mischung gesalzen (ca. 5 Port.)	7.50

Menu Bäumli

Buntgemischter Haussalat

☆☆☆

Gebratene Perlhuhnbrust mit Zitrusfrüchte-Sauce
Feine Nudeln und Mischgemüse

☆☆☆

Panna Cotta mit Himbeersauce

56.00

Menu Winterthur

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Croûtons

☆☆☆

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce und Apfelwürfeln
Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

☆☆☆

Sorbetteller mit verschiedenen Früchten

62.50

Menu Lindberg

Nüsslisalat mit Parmesanstreifen und Pinienkernen

☆☆☆

Pouletbrust mit Sesamkruste an Zitronengrassauce
Feine Nudeln und Saisongemüse

☆☆☆

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm

52.50

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.**

Menu Süsenberg

Bunter Blattsalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons

☆☆☆

Goldenberger Rieslingschaumsuppe mit Kerbel

☆☆☆

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rosa Pfeffer
Kartoffelgratin und Mischgemüse

☆☆☆

Zweifarbige Schokoladenmousse

86.00

Menu Rychenberg

Lauwarmer Gemüsesalat mit Kräutervinaigrette

☆☆☆

Curry-Kokos-Suppe mit Koriander

☆☆☆

Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftigem Portweinjus
Kartoffelgratin und grilliertes Gemüse

☆☆☆

Caramelisierte Passionsfruchtcrème mit exotischen Früchten

90.50

Menu Walcheweiher

Heissgeräuchertes Saiblingsfilet mit Tomatenparfait

☆☆☆

Rüebli-suppe mit Ingwer und Rosa Pfeffer

☆☆☆

Sanft gegartes Kalbshüftli aus dem Ofen im Kräutermantel
Hausgemachte Kartoffelgnocchi und Saisongemüse

☆☆☆

Bitterschokoladenmousse mit Zitrusfrüchte-Papayasalat

82.00

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.**

Frühlings-Menu (April bis Mitte Juni)

Frühlingsalat mit Spargeln und Bärlauch-Vinaigrette

☆☆☆

Kräuterschaumsuppe mit Grissini

☆☆☆

Zarte Kalbsschnitzel vom Grill auf Frühlingsgemüse
Zitronenthymianjus und hausgemachte Gnocchi

☆☆☆

Erdbeersalat mit gezuckertem Vanillerahm und Pistazien

Menu komplett 74.00

ohne Suppe 64.50

Sommer-Menu (Juni bis Mitte September)

Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum
und Balsamicodressing

☆☆☆

Gazpacho andaluz

☆☆☆

Gebratene Pouletbrust mit Pesto
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

☆☆☆

Limonenquarkcrème mit frischen Beeren

Menu komplett 68.00

ohne Suppe 58.50

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.**

**Herbst-Menu
(Mitte September bis November)**

Randencarpaccio mit Nussöl-Himbeer-Vinaigrette
und gebratenen Steinpilzen

☆☆☆

Polentasuppe mit knusprigem Speck

☆☆☆

Zarte Rehschnitzel aus dem Zürcher Weinland
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
Spätzli und Wildgemüsebeilage

☆☆☆

Marroni-Bitterschokoladenmousse
mit kandierten Kumquats und Feigen

Menu komplett 78.50
ohne Suppe 69.00

**Winter-Menu
(Dezember bis März)**

Winterblattsalat mit Geisskäse-Crostini

☆☆☆

Weisse Wurzelgemüsesuppe mit Kerbel

☆☆☆

Knusprig gebratene Entenbrust an Honig-Szechuanpfeffer-Sauce
Hausgemachte Spätzli und Wintergemüse

☆☆☆

Passionsfruchtparfait mit exotischen Früchten

Menu komplett 75.00
ohne Suppe 65.50

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.**

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	9.50
Gemischter Haussalat (Blatt- und Gemüsesalate)	10.50
Bunter Saisonsalat mit knusprigem Speck, Croûtons und Ei	12.50
Knackiger Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons	13.00
Bunter Mischsalat mit Knoblauchbrot und Gemüsechips	13.00
Saisonblattsalat mit Geisskäse-Crostini	15.50
Leicht geräucherter und dünn aufgeschnittener Schwertfisch mit frischem Kräutersalat	16.00
Crevetten-Salat mit Avocados und Orangen an Nussöl-Dressing	16.50
Hausgeräucherte Entenbrust mit kleinem Salatbouquet	16.00
Siedfleisch-Carpaccio mit Kräuter-Vinaigrette	15.50
Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit Tomatenparfait	18.00

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Gemüse und Shiitake-Pilzen	9.50
Klare Gemüsesuppe mit Käuterflädli	9.50
Klare Fischsuppe mit Safran, Fenchel und Zanderstreifen	11.50
Goldenberger Rieslingschaumsuppe mit Kerbel	9.50
Kräuterschaumsuppe mit Grissini	9.50
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	9.50
Maissuppe mit knusprigem Speck	9.50
Rüebli- und Ingwer-Suppe mit Rosa Pfeffer	9.50
Kressesuppe mit gerösteten Mandeln	9.50
Curry-Kokos-Suppe und Koriander	9.50

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.

Hauptgerichte mit Kalb

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rosa Pfeffer-Jus Kartoffelgratin und Gemüse	52.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit knuspriger Butterrösti	36.00
Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei) Sämiger Carnaroli-Risotto und Mischgemüse	38.50
Sanft gegartes Kalbshüftli aus dem Ofen im Kräutermantel Hausgemachte Kartoffelgnocchi und Saisongemüse	41.00

Hauptgerichte mit Rind

Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse (in Rotwein marinierter Rindsschmorbraten, mind. 10 Tage vorbestellen)	32.00
Rindshohrücken am Stück gebraten mit Bratenjus Rosmarinkartoffeln und Gemüse	45.00
Entrecôte am Stück gebraten mit Thymianjus Spätzli und Gemüse	52.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftigem Portweinjus Kartoffelgratin und grilliertes Gemüse	55.00

Hauptgerichte mit Schwein

Schweinshalsbraten am Stück mit schwarzem Pfeffer und Meaux-Senf Kartoffelgratin und Gemüse	29.50
Schweinsfiletgeschnetzeltes mit Senf-Thymian-Sauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse	35.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosauce und Apfelwürfeln Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse	37.00

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.**

Hauptgerichte mit Geflügel oder Kaninchen

Grünes Poulet-Curry mit gerösteten Cashews im Basmatireisring	28.00
Pouletbrust mit Sesamkruste an Zitronengrassauce Basmatireis mit chinesischem Gemüse und Sesamöl	30.00
Knusprig gebratene Perlhuhnbrust an Zitrusfrüchte-Sauce Feine Nudeln und Gemüse	35.00
Knusprig gebratene Entenbrust mit Honig-Szechuanpfeffer-Sauce Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	38.00
Kaninchenschlegel an würziger Senfrahmsauce mit Thymian Hausgemachte Kartoffelgnocchi und Gemüse	34.00

Hauptgerichte mit Lamm

Rassiges Lammcurry mit Koriander Langkornreis mit Erdnüsschen	31.00
Lammgigotbraten mit Rotwein-Jus Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	35.00
Rückenfilet und Ragout vom Lamm mit Knoblauch Kartoffelgratin und Gemüse	48.00

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.**

Fleischdeklaration

Kalb-, Rind-, Lamm- und Schweinefleisch in SwissPrim-Qualität
SwissPim bedeutet:

- Fleisch von Schweizer Bauernhöfen
- Ausgesuchte Fleischtierrassen
- kontrollierte, tierfreundliche Haltung
- natürliche Fütterung ohne Wachstumsförderer

Perlhuhn, Ente und Kaninchen von Werner Schär, Märstetten
Poulet von frifag, Ostschweiz

Hauptgerichte mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet an leichter Kräuterrahmsauce Basmatireis und Saisongemüse	34.00
Bio-Lachstranche vom Grill auf Kressesauce mit rosa Pfeffer Feine Nudeln und Saisongemüse	35.00
Filet vom Meerwolf gebraten auf Peperonta-Schaum Bratkartoffeln und grilliertes, mediterranes Gemüse	39.00

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Tomatensauce	25.00
Hausgemachte Spätzli mit sautierten Pilzen und Kressesauce	26.00
Zitronen-Risotto mit Gemüse, Linsen und Portweinbutter	25.00
Rassiges Gemüsecurry im Basmati-Reisring mit gerösteten Cashews	25.00
Gemüse-Stroganov mit hausgemachten Spätzli	25.00

Glutenfreies Essen

Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten und hausgemachten Saucen arbeiten, können wir Ihnen problemlos glutenfreie Menus zubereiten.

Mit der entsprechenden Stärkebeilage sind alle unsere Fleisch- und Fischgerichte glutenfrei; bei den Vorspeisen müssen allenfalls Croûtons weggelassen werden. Die glutenfreien Desserts sind mit ⊗ bezeichnet.

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.**

Desserts

Caramelköppli mit Früchten und Rahm ☒	9.50
Zitronen-Panna Cotta auf Himbeersauce ☒	10.50
Öpfelchüechli mit warmer Vanille-Sauce	12.50
Gebrannte Crème mit Rahmcoronet	11.50
Caramelisierte Passionsfruchtcrème mit exotischen Früchten ☒	12.50
Hausgemachtes Tiramisu mit weisser Kaffee-Glacé	13.00
Zweifarbige Schokoladenmousse ☒	12.00
Bitterschokoladenmousse mit Zitrusfrüchte-Papayasalat	13.50
Espresso-Mousse mit Portweifeigen ☒	13.00
Drei Sorbets mit Früchten und exotischer Fruchtsauce ☒	12.50
Limonenquarkcrème mit frischen Beeren (Saison) ☒	11.50
Pistaziencrème mit frischen Erdbeeren und Blätterteiggebäck	13.00
Dessertbuffet (ab 25 Personen)	19.00
Käse aus dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg mit hausgemachtem Früchtebrot	16.50

Für Saisondesserts konsultieren Sie bitte unsere aktuelle Speisekarte.

**Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Desserts können nicht einzeln bestellt werden.**

... und ausserdem

Menükarte	pro Stück	2.00
Torten-Service (für mitgebrachte Torten)	pro Person	4.00
Verlängerung bis 2:00		300.00

Blumenschmuck bestellen wir Ihnen gerne bei unserer Floristin (Preis nach Aufwand, ab ca. 40.00)

Preisreduktionen

Die Preise gelten bis 14 Personen.

Falls wir für alle Gäste das gleiche Menu servieren dürfen, ermässigt sich der Preis wie folgt:

	3-Gang-Menu	4-Gang-Menu	5-Gang-Menu
Ab 15 Personen	1.00	2.00	3.00
Ab 25 Personen	2.00	3.00	4.00
Ab 40 Personen	3.00	4.00	5.00
Ab 60 Personen	4.00	5.00	6.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten