

## Frühlingserwachen



Bild: sk

*Chefkoch Gody Vogt heisst Sie herzlich willkommen im Landgasthof Kreuz in Obergösgen.*

**Spargeln, Morcheln, leichte fruchtige Desserts. Der Landgasthof Kreuz rüstet sich für die wärmere Saison und lädt zum Frühlingserwachen ein.**

**sk-** Am Donnerstag, 27. März, startet der Landgasthof Kreuz in Obergösgen in den Frühling. Nebst der Saison angepassten Menükarte hat Chefkoch Gody Vogt auch in diesem Jahr wieder das «Kreuzmenü zum Frühlingserwachen» für seine Gäste zusammengestellt. Ein wahrer kulinarischer Traum für echte Feinschmecker! Auf dem Menü, das sich alle paar Wochen neu präsentiert, befinden sich verschiedene warme und kalte Vorspeisen, leckere Hauptgänge und leichte Desserts. So können sich die Gäste beliebig ihr 3-, 4-, oder 5-Gang-Menü zusammenstellen. Dazu Chefkoch Gody Vogt: «Bei unserem Menü kommt der Frühling auf den Teller. Gross vertreten sind Spargeln, Bärlauch, Morcheln und neue Kartoffeln.» Wagt man einen Blick auf das Menü, läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Als Vorspeise: Carpaccio von



Bild: sk

*Brot gibt es direkt aus dem Holzofen.*

hausgebeizter Lachsforelle mit kleinem Salatarrangement und Sauerampfer-Vinaigrette oder eine feine Brennnesselcremesuppe mit Lauchheu. Als Hauptgang gibt es Lasagne von Kefen und Patisson mit Morchelrahmsauce oder ein rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauch auf Spargelrisotto und Frühlingzwiebeln. Auch das Dessert sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen: Passend zur Saison versüsst das Rhabarber-Granitée mit einem weissen Schokoladenküchlein und Erdbeersorbent den Restaurantbesuch.

### **Frisches Brot direkt aus dem Holzofen**

Der Landgasthof Kreuz ist nicht nur bekannt für seine leckeren Speisen, sondern auch begehrt für das holzofenfrische Brot. In der eigenen «kleinen Bäckerei» hinter dem Haus wird frisches Brot gebacken. Dieses dient nicht nur für den Restaurantbetrieb, sondern wird jeden Freitag ab 16 Uhr direkt ab Holzofen verkauft. Ein Angebot, auf das inzwischen viele Stammkunden zurückkommen. Neue Wege geht das «Kreuz» in Sachen Fleisch. Mit Ausnahmen von Lamm und Ente bezieht der Gasthof sämtliche Fleischwaren aus der Schweiz (SQB).

Landgasthof zum Kreuz, Oltnerstrasse 10, 4653 Obergösgen, Tel. 062 295 20 33. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag: 8.30 bis 23.30 /00.30 Uhr; Sonntag: ab 8.30 Uhr, am Abend geschlossen; Montag: Ruhetag.