



## Menuvorschläge

für Bankette ab 15 Personen

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren.

Gerne stellen wir auch für Sie spezielle Menus zusammen, kochen Ihre Lieblingsspeisen, vegetarische Menus, saisonale Spezialitäten wie Spargel, Wild, Pilze, und frischen Fisch.

Seit 20 Jahren ist der Landgasthof Kreuz in unserem Familienbesitz und ein Inbegriff für gutes Essen, ausgewählte Weine, geschmackvolle Dekoration und das alles mit einem guten Preis – Leistungsverhältnis.

Das Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie Ihr Fest geniessen können wie ein Gast, dafür setzen wir uns fachlich und persönlich ein.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen und zu bewirten.

# Unsere rustikalen und bodenständigen Menus

## Mistkratzerli

Bunter gemischter Salat

\*\*\*

Frisches Schweizer Mistkratzerli  
im Ofen knusperig gebraten

Pommes Frites

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli  
mit frischen Früchten und Rahm

Fr. 44.-

## Gäuer Birnenbraten

Consomme mit Gemüse

\*\*\*

Bunter gemischter Salat

\*\*\*

Saftiger Schweinsbraten  
mit Dörrbirnen gefüllt

Risotto

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au chocolat

Fr. 44.-

## Gemischter Braten

Consomme mit Flädli

\*\*\*

Bunter gemischter Salat

\*\*\*

Kalb- und Schweinsbraten  
gebratene Poulets

Frisches Gemüse

Kartoffel - Croquettes

\*\*\*

Brönnti Creme nach Grossmutter's Art

Fr. 50.-

## Piccata milanese

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Bunter gemischter Salat

\*\*\*

Schweinspiccata

Rotweinsauce

Risotto

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au chocolat

Fr. 46.-

Fr. 52.- mit Kalbfleisch

Preise ab 15 Personen  
unter 15 Personen kann ein Aufschlag verrechnet werden

# Unsere klassischen Menus

## Kalbsteak am Stück

Consomme mit Einlagen

\*\*\*

Bunter Gourmetsalat  
mit gebratenem Kanichenfilet

\*\*\*

Kalbsteak am Stück gebraten

Rotweinsauce

Frisches Gemüse

Pommes - Croquettes

\*\*\*

Vacherin Glace

Fr. 75.-

Mit Morchelsauce Fr. 78.-

## Roastbeef

Consomme mit Flädli

\*\*\*

Bunter gemischter Salat

\*\*\*

Zartes Roastbeef rose gebraten

Sauce Bearnaise

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Sobertteller

mit frischen Früchten

Fr. 65.-

## Trois Filet "Kreuz"

Consomme mit Einlagen

\*\*\*

Bunter Gourmetsalat  
mit Kalbsleberstreifen

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet  
mit Calvados- und Rotweinsauce  
Gemüse und Pommes - Croquettes

Schweinsfilet mit Currysauce

Früchte und Reis

\*\*\*

Dessertteller „Kreuz Kappel“

Fr. 80.-

## Rindsfilet am Stück

Consomme mit Einlagen

\*\*\*

Bunter Gourmetsalat  
mit Kalbsleberstreifen

\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück

Sauce Bearnaise

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Vacherin Glace

Fr. 80.-

Preise ab 15 Personen  
unter 15 Personen kann einen Aufschlag verrechnet werden

# Unsere Kreuz - Menus

## Das Chef – Menu

Hausgemachte Selleriecremesuppe

\*\*\*

Bunter Gourmetsalat

mit gebratenem Fisch

\*\*\*

Gebratene Bramataschnitte

mit Gorgonzola auf Tomatencoulis

\*\*\*

Zarter Kalbskronenbraten

Portweinsauce

Frisches Gemüse

Pommes Gratin

\*\*\*

Parfait – Glace Grand Manier

Fr. 70.-

## Das Ratsherren - Menu

Frischer Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Frischer Lachs vom Grill

auf Lauchgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Pappardelle

mit Tomaten und Basilikum

\*\*\*

Zartes Schweinsfilet

Calvadossauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Frisches Gemüse

\*\*\*

Sobertteller

mit frischen Früchten

Fr. 70.-

## Das Fest - Menu

Knackigem Gourmetsalat

mit Kanichenrückenfilet

\*\*\*

Hausgemachte Pappardelle

mit Tomaten und Basilikum

\*\*\*

Frisches Zanderfilet vom Grill

\*\*\*

Zartes Kalbssteak am Stück

Portweinsauce

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertteller Kreuz - Kappel

Fr. 75.-

## Das Kreuz - Menu

Frischer Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Rose aus geräucherter Lachs

mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli

\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück

Sauce Bearnaise

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertteller Kreuz - Kappel

Fr. 80.-

Diese Menus können nicht gekürzt werden.  
Preise ab 15 Personen  
unter 15 Personen kann einen Aufschlag verrechnet werden

# Die Edlen - Menus

## Das Kappeler - Menu

Hors d'oeuvre Teller  
Kleine feine Delikatessen  
\*\*\*

Knusperiges Mille Feuille  
mit zarten Kalbsmilken  
\*\*\*

Erfischendes Blutorangensorbet  
mit Champagner  
\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück  
Sauce Bearnaise  
Frisches Gemüse  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Dessertteller Kreuz - Kappel

Fr. 90.-

## Das Connaisseur - Menu

Salatkörbchen  
mit geräucherter Entenbrust  
\*\*\*

Frisches Heilbutt-medailion  
im gedünstem Fenchel  
\*\*\*

Hausgemachte Pappardelle  
mit sämigem Pilzragout  
\*\*\*

Zartes Kalbs- und Rindsfilet  
Kräftiger Rotweinsauce  
Frisches Gemüse  
Carniolo Risotto  
\*\*\*

Dessertteller Kreuz Kappel

Fr. 90.-

## Das Klassiker - Menu

Salatkörbchen mit gebratenen  
Blacktiger – Crevetten  
\*\*\*

Frische Seezungenfilet vom Grill  
auf Blattspinat  
\*\*\*

Hausgemachtes Ravioli gefüllt  
mit Ricotta und getrockneten Tomaten  
\*\*\*

Zartes Kalbsfilet  
Morchelsauce  
Feinen Nudeln  
Frisches Gemüse  
\*\*\*

Verschiedene Sorbets  
mit frischen Früchten  
Fr. 100.-

## Das Meister - Menu

Frisches Baudroi-medailion  
im Gemüsesud pochiert  
\*\*\*

Gebratenen Taubenbrüstchen  
auf Linsen mit Salat  
\*\*\*

Bärenkrebsschwanz auf  
feine Tagliolini  
\*\*\*

Das Beste vom Kalb und Rind vereint  
Saisongemüse  
Carinolo Risotto  
\*\*\*

Sabayone mit frischen Früchten  
Blutorangensorbet

Fr. 95.-

# Unsere Buffets ab 35 Personen

## **Bauernbüffet**

**Fr. 80.--**

Zu Anfang wird eine heisse Gerstensuppe serviert

### Vorspeisenbüffet

Grosses Salatbuffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Äpler-Magronen

### Bauernbüffet

Sauerkraut mit Speck, Rippli, Wädli, Zungenwurst, Siedfleisch, Bohnen, Tomaten, Rösti, Bratwürste, Poulet, Kalbsvoessen, Schweinsbraten, Lammgigot, Suure Mocke und Schnitzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

### Dessertbuffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glace, Caramelköppli, Fruchtsalat, Brönnti Creme, Schokoladen - Mousse, Tiramisu, Gefüllte Choux, Meringues, Glace mit Rahm

## **Tessinerbüffet**

**Fr. 85.--**

Zu Anfang wird eine heisse Minestrone serviert

### Vorspeisenbuffet

Grosses Salatbüffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Parmaschinken, Bündnerfleisch, Speck, Coppa, Vittello Tonnato, Carpaccio, Lasagne, Tortellini, St. Pierre mit Vinaigrette

### Tessinerbüffet

Roastbeef, Lammgigot, Kanichen, Kalbshaxen, Kalbsragout  
Risotto, Polenta, Kartoffelgratin, Pepperonatta, Tomaten

### Dessertbüffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glace, Caramelköppli, Fruchtsalat, Brönnti Creme, Schokoladen - Mousse, Tiramisu, Gefüllte Choux, Meringues, Glace mit Rahm

## **Tessinerbüffet mit serviertem Hauptgang**

**Fr. 82.--**

Minestrone

\*\*\*

Grosses Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Zartes Roastbeef

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüse

\*\*\*\*

Grosses Dessertbüffet

## Vorspeisen und Zwischengänge

Ergänzen Sie Ihr Menu durch zusätzliche Gänge zu Spezialpreisen

Kürbis-, Spargel-, Tomatencremesuppe	Fr.	4.-
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	5.-
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	5.-
Gourmetsalat mit Kalbsleberli oder gebratenen Pilzen	Fr.	5.-
Melonen mit Parmaschinken	Fr.	8.-
Kleiner Bündnerteller	Fr.	8.-
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	Fr.	12.-
Hausgemachte Pappardelle mit Basilikum und Tomatencoulis	Fr.	10.-
Frischer Fisch vom Grill mit Sauce Hollandaise serviert mit Reis oder Salzkartoffeln	Fr.	12.-
Sorbet mit Champagner oder Liqueur	Fr.	7.-
Käseteller (1-2 Sorten) als Zwischengang	Fr.	7.-

Preise sind nur mit Menus gültig!

## Dessert Auswahl

Aufpreise zum Menudessert!

Gemischte Glace mit Rahm	ohne Aufpreis
Caramelköpfli mit Rahm	ohne Aufpreis
Brönnti Creme	ohne Aufpreis
Amaretto Parfait	Fr. 2.-
Mousse au chocolat	Fr. 2.-
Meringues mit Glace	Fr. 2.-
Erfrischendes Sorbet nach Ihrer Wahl, mit Liqueur oder Champagner	Fr. 6.-
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 6.-
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	Fr. 7.-
Dessert-Teller, eine Auswahl für Schlemmer	Fr. 7.-
Vacherin Glace, eine Hausspezialität garniert mit frischen Früchten	Fr. 10.-
Grosses Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 18.-

Preise sind nur mit Menus gültig!

# Apero

	mit anschliessendem Menu		nur Apero
Chips und Nüssli	p.P.	Fr. 1.50	nach Aufwand
Blätterteiggebäck	p.P.	Fr. 6.-	nach Aufwand
Warmer Käsekuchen	p.P.	Fr. 7.-	nach Aufwand
Canapes 4 Stück Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch	p.P.	Fr. 12.-	nach Aufwand

In unserem Menupreis ist inbegriffen:  
Festlich gedeckter Tisch, Kerzen, spezielle Menukarten,  
fachlich kompetenter und freundlicher Service, Raummiete und 7.6% Mwst .  
Sollte Ihr Fest nicht bis um 00:30 Uhr ausklingen,  
verrechnen wir die Verlängerung mit Fr. 100.- pro Stunde.