

Menuvorschläge

Man soll die Feste feiern, wo es einem am besten gefällt!
Das Kreuz Kappel bietet den stimmungsvollen Rahmen für Ihren Anlass von 10 bis 130 Personen.

Es freut uns, Ihnen auf den nächsten Seiten unser kulinarisches Angebot vorstellen zu dürfen. Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl.

Sie können die Menüs nach Belieben abändern und Gänge austauschen. Für individuelle, exklusive Wünsche stellen wir gerne Ihr persönliches Menü zusammen.

Unsere Menüvorschläge eignen sich ab 15 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen, ein Menü aus unserer saisonalen à la carte Karte zusammenzustellen.

Brauchen Sie persönliche Beratung? Rufen Sie an um einen Termin zu vereinbaren.

Wir setzen uns fachlich und persönlich ein, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie die Stunden bei uns geniessen können.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Kreuz Kappel kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Gastgeber
Edith und Peter Weber

Unsere rustikalen und bodenständigen Menus

Kronenbraten

Gemischter Salat

Schweins – Kronenbraten

Rotweinsauce

Bratkartoffeln

Gemüse

Hausgemachte Crèmeschnitte

Fr. 46.-

Gäuer Birnenbraten

Consommé mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Saftiger Schweinsbraten

mit Dörrbirnen gefüllt

Kartoffelstock

Luftiges Schokoladenmousse

Fr. 46.-

Maispoulardenbrust

Consommé

mit Gemüsewürfelchen

Gemischter Salat

Zarte Maispoulardenbrust

auf Rahmwirsing

Rotweinsauce

Griessgnocchi

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 49.-

Piccata milanese

Minestrone

Italienischer Blattsalat

mit Cherry Tomaten

Kalbspiccata

Rotweinsauce

Risotto

Hausgemachtes Tirami-sù

Fr. 52.-

Fr. 47.- mit Schweinefleisch

Unsere klassischen Menus

Kalbssteak am Stück

Solothurner Wysüpli

Blattsalat mit frischen Kräutern
und gerösteten Kernen

Kalbssteak am Stück gebraten
Rotweinsauce
Frisches Gemüse
Kartoffel-Kroketten

Warmes Schoggi - Kuchlein
mit Vanilleglacé

Fr. 80.-

Mit Morchelsauce Fr. 83.-

Trois Filets "Kreuz"

Consommé
mit Blätterteig-Käsestengeli

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei und gebratenem Speck

Kalbs- und Rindsfilet
mit Calvados- und Rotweinsauce
Gemüse und Kartoffel-Kroketten

Schweinsfilet mit Currysauce
Früchte und Reis

Dessertteller „Kreuz Kappel“

Fr. 87.-

Gemischter Braten

Consommé mit Flädli

Gemischter Salat

Kalbsbraten und gebratenes Poulet
Frisches Gemüse
Kartoffel-Kroketten

Schweinsbraten
Frisches Gemüse
Kartoffel-Kroketten

Brönnti Crème mit Mandelkrokant

Fr. 54.-

Kalbsbraten

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer

Gemischter Salat

Zarter Kalbsbraten
Kräftige Sauce
Frisches Gemüse
Kartoffelstock

Calvados-Marscapone-Crème
mit caramelisierten Apfelwürfeln
und knusperigen Streuseln

Fr. 59.-

Unsere Kreuz-Menüs

Das Chef-Menu

Hausgemachte Selleriecrèmesuppe
mit Trüffelöl

Knackiger Nüsslisalat mit Ei
und knusprigen Croûtons

Hausgemachte Trottole (Pasta)
mit Basilikumpesto
und Cherry Tomaten

Zartes Schweinsfilet
Calvadossauce
Frisches Gemüse
Bratkartoffeln mit Rosmarin

Parfait-Glacé Grand Marnier

Fr. 67.-

Das Fest-Menu

Kleines Mostbröckli-Carpaccio
mit Salatbouquet und Kürbisöl

Gebratener Wolfsbarsch
auf sämigem Lauch

Hausgemachte Pappardelle
mit Tomatensauce und Basilikum

Zartes Kalbssteak am Stück
Portweinsauce
Frisches Gemüse
Kartoffelgratin

Dessertteller Kreuz-Kappel

Fr. 87.-

Das Ratsherren-Menu

Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenen Pilzen

Gebratener Lachs
auf sämigem Lauch

Hausgemachte Pappardelle
mit getrockneten Tomaten
Oliven und Knoblauch

Zartes Roastbeef
Sauce Béarnaise
Frisches Gemüse
Kartoffelgratin

Sorbetteller mit frischen Früchten

Fr. 77.-

Das Kreuz-Menu

Kleines Solothurner Wysüpli

Rose aus geräuchertem Lachs
mit Meerrettichschaum

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt

Zartes Rindsfilet am Stück
Sauce Béarnaise
Frisches Gemüse
Kartoffelgratin

Dessertteller Kreuz-Kappel

Fr. 88.-

Unsere Vier Jahreszeiten Menus

Frühling

Rindscarpaccio mit
Frühlingszwiebeln

Weisse Spargeln
Sauce Hollandaise

Hausgemachte Pappardelle
mit Bärlauchpesto

Zartes Lammrückenfilet
Kräuterjus
Frisches Gemüse
Neue Bratkartoffeln

Marinierte Erdbeeren
mit Blutorangensorbet

Fr. 75.-

Sommer

Melone
mit Parmaschinken

Italienischer Blattsalat
mit Cherry Tomaten
und Parmesanspähnen

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt

Zartes Roastbeef rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Ratatouille
Kartoffelgratin

Aprikosengratin mit Vanilleglacé

Fr. 69.-

Herbst

Kürbiscrèmesuppe

Herbstsalat mit Trauben
und Baumnüssen

Knuspriges Blätterteigkissen
gefüllt mit Pilzen

Zartes Rehnüsschen
Wildrahmsauce
Spätzli
Herbstgemüse

Zwetschgen-Mandelkuchen
mit Vanilleglacé

Fr. 75.-

Winter

Erbsen-Curry-Suppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Wintersalat
mit Orangen und Datteln

Erfrischendes Mangosorbet
mit Champagner

Brasato
Geschmorter Rindsbraten
Kartoffelstock
Gemüse

Gebratene Ananas
mit pikanter Sauce und Vanilleglacé

Fr. 75.-

Die Edlen-Menüs

Das Kappeler-Menu

Fois Gras Terrine
mit hausgemachtem Brioche

Baudroie-Medaillon
im Gemüsesud pochiert

Erfrischendes Blutorangensorbet
mit Champagner

Zartes Rindsfilet am Stück
Sauce Béarnaise
Frisches Gemüse
Kartoffelgratin

Dessertteller Kreuz-Kappel

Fr. 95.-

Das Klassiker-Menu

Gemischter Blattsalat mit
gebratenen Blacktiger-Crevetten

Frisches Seezungenfilet vom Grill
auf Blattspinat

Mango-Passionsfruchtsorbet
mit Champagner

Zartes Kalbsfilet
Morchelsauce
Nudeln
Frisches Gemüse

Cappucino Parfait
mit hausgemachtem Brownie

Fr. 108.-

Das Connaisseur-Menu

Kleines Rindstartar
mit Salatbouquet

Frischer Heilbutt
auf gedünstetem Fenchel

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt

Zartes Kalbs- und Rindsfilet
Kräftige Rotweinsauce
Frisches Gemüse
Risotto

Gebratene Ananas
mit pikanter Sauce und Vanilleglacé

Fr. 93.-

Das Meister-Menu

Graved Lachs mit Kartoffelküchlein
und Sauerrahm

Gebratene Entenbrust
auf lauwarmem Linsensalat

Hummerschwanz
auf Safranrisotto

Mariage vom Kalb und Rind
(Rindsfilet im Kalbssteak gegart)
Rotweinsauce
Rahmspinat
Griess-Gnocchi

Sabayone mit frischen Früchten
Blutorangensorbet

Fr. 103.-

Unsere Buffets ab 35 Personen

Bauernbuffet

Fr. 80.-

Zum Aufwärmen wird eine heisse Gerstensuppe serviert

Vorspeisenbuffet

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

Bauernbuffet

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

Dessertbuffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glacé, Caramelköppli, Fruchtsalat, „Brönnti Crème“, Schokoladen-Mousse, Tirami-sù, Gefüllte Choux, Meringues, Glacé mit Rahm

Tessinerbuffet

Fr. 85.-

Zum Aufwärmen wird eine heisse Minestrone serviert

Vorspeisenbuffet

Grosses Salatbuffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Parmaschinken, Bündnerfleisch, Speck, Vitello Tonnato, Rinds-Carpaccio, Lasagne, Tortellini, St. Pierre mit Vinaigrette

Tessinerbuffet

Roastbeef, Lammgigot, Kaninchen, Kalbshaxen, Kalbsragout
Risotto, Polenta, Kartoffelgratin, Pepperonata, Tomaten

Dessertbuffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glacé, Caramelköppli, Fruchtsalat, „Brönnti Crème“, Schokoladen-Mousse, Tirami-sù, Gefüllte Choux, Meringues, Glacé mit Rahm

Tessinerbüffet mit serviertem Hauptgang Fr. 82.-

Minestrone

Grosses Vorspeisenbuffet

Zartes Roastbeef

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse

Grosses Dessertbuffet

Aperitif

mit anschliessendem Menu

Chips und hausgewürzte Nüsse	pro Person Fr.	1.50
Speckzopf	pro Person Fr.	2.-
Blätterteiggebäck	pro Person Fr.	6.-
Warmer Käsekuchen	pro Person Fr.	8.-
Canapés (3 Stück) Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Person Fr.	12.-

Ein festlich gedeckter Tisch, Kerzen, Menukarten,
fachlich kompetenter und freundlicher Service, Raummiete und 7.7 % Mwst .
sind im Menupreis enthalten.

Sollte Ihr Fest nicht bis um 23:30 Uhr ausklingen,
verrechnen wir die Verlängerung mit Fr. 150.- pro angebrochene Stunde.

Die Personenanzahl die bis 24 Stunden vor dem Anlassdatum gemeldet ist,
bietet die Grundlage zur Rechnungstellung.