

Menüvorschläge

Man soll die Feste feiern, wo es einem am besten gefällt!

Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder Ihre Traumhochzeit?

Das Kreuz Kappel bietet den stimmungsvollen Rahmen für jeden 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 nach Ihrem Gusto. Für individuelle und exklusive Wünsche, beraten wir Sie sehr gerne.

Unsere Menüvorschläge eignen sich bestens ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen, ein Menü aus unserer saisonalen à la carte Karte zusammenzustellen.

Brauchen Sie persönliche Beratung? Kontaktieren Sie uns gerne jederzeit, um einen Termin zu vereinbaren.

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

Das gesamte Team freut sich sehr darauf, Sie bald bei uns im Kreuz Kappel kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Gastgeber
Edith und Peter Weber

Kreuz-Menüs

Trois Filets "Kreuz"

Consomme mit Gemüsestreifen
Blätterteig-Käsestengeli

Knackiger Boninger Nüsslisalat mit Ei
Französisches Dressing (Saisonal)

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

Schweinsfilet an Currysauce
Früchte und Reis

Dessertteller „Kreuz Kappel“
91

Das Kreuz-Menü

Solothurner Wysüpli

Saisonaler Salat

Rose aus geräuchertem Lachs
Meerrettichschaum

Zartes Rindsfilet am Stück
Sauce Bearnaise

Gemüse

Kartoffelgratin

Warmer Aprikosengratin
Hausgemachte Mandelglace
110

Das Fest-Menü

Frisch zubereitetes Rindstatar mit Toast

Boninger Nüsslisalat (Saisonal)

Gebratene Pilze

Wolfsbarschfilet
auf sämigem Lauch

Zartes Kalbsmedaillon

Zitronenrahmsauce

Weissweinisotto und Gemüse

Schokoladen-Trüffeskuchen
Hausgemachtes Himbeersorbet
121

Das Klassiker-Menü

Hausgemachte Foie Gras Terrine

Butter-Brioche

Bunter Blattsalat

Gebratene Riesencrevetten

Limonendressing

Erfrischendes Mango-Passionsfrucht-
Sorbet mit Champagner

Zartes Kalbsfilet an Morchelsauce

Nudeln und buntes Gemüse

Dessertteller „Kreuz Kappel“
131

Klassiker

Kalbspiccata

Consomme mit Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat, geröstete Kerne

Italienisches Dressing

Zarte Kalbshacktätschli

Leichte Rieslingrahmsauce

Kartoffelstock und Gemüse

Hausgemachtes Caramelköpfl

Rahm

61

Wolfsbarsch

Karottencremesuppe mit Ingwer

Randencarpaccio

Ziegen-Frischkäse

Blattsalat

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Sauce Hollandaise

Rahmspinat und Reis

Sorbetvariation

Frische Früchte

70

Schweinsfilet

Solothurner Weissweinsuppe

Saisonaler Salat

Saftiges Schweinsfilet

Calvadossauce Frisches Gemüse

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Gebrannte Creme

Mandelkrokant

66

Rindsstroganoff

Selleriecremesuppe

Trüffelöl

Gemischter Salat

Zartes Rindsstroganoff aus der Huft

Rassige Paprikasauce

Wurzelgemüse und Nudeln

Parfait-Glace Grand Marnier

Frische Orangen

71

Vier Jahreszeiten Menüs

Frühling

Blattsalat mit Spargeln und Radieschen
Italienisches Dressing

Rindscarpaccio mit Pinienkerne
Gehobelter Parmesan

Schweizer Pouletbrust
Portweinsauce
Buntes Gemüse
Bratkartoffeln mit Rosmarin

Monte Carlo
Frische Erdbeeren mariniert mit
Grand Marnier, Meringues und Rahm
Blutorangensorbet

86

Sommer

Bunter Blattsalat mit Melone und
Tomate, gebratene Riesengarnelen
Erfrischendes Limonendressing

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt

Salimbocca alla Romana
Kalbschnitzel mit Salbei und
Rohschinken an Portweinsauce
Sommergemüse
Weissweinsorbet

Schwarzwälder Mousse au Chocolat
Kirschenkompott, Kirschrahm,
Schokoladenspäne

86

Herbst

Herbstsalat mit Trauben
Geröstete Baumnüsse

Knuspriges Blätterteigkissen
gefüllt mit Pilzen

Zartes Rehnüsschen
Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Herbstgemüse

Calvados-Mascarponecreme
Apfel und Butterstreusel

82

Winter

Erbsen-Currysuppe
Gebratene Jakobsmuschel

Boninger Nüsslisalat mit Ei und Speck
Französisches Dressing

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Bearnaise
Wurzelgemüse
Kartoffelgratin

Mandarinen-Cheesecake im Glas
Caramelisierte Erdnüsse

85

Kalte Vorspeise und Salate

Foie Gras Terrine / Hausgemachtes Butter-Brioche	29
Frisch zubereitetes Rinds-Tatar / Toast	25
Gemüse-Tatar / Olivenbaguette	21
Rose aus geräuchertem Lachs vom Dyhrberg / Meerrettichschaum / Toast	25
Vitello tonnato / Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thonsauce	25
Rindscarpaccio / Pinienkerne / Gehobelter Parmesan	25
Randencarpaccio / Ziegen-Frischkäse / Blattsalat	16
Bunter Blattsalat / Gebratene Riesengrünkresse / Limonendressing	21
Saisonaler Blattsalat (wir beraten Sie gerne)	14
Gemischter Salat	13

Erkundigen Sie sich gerne nach den saisonalen Salaten von unserem Bauer in Boningen, wie zum Beispiel Nüsslisalat oder vollreife Tomaten.

Warme Vorspeisen und Suppen

Ravioli / Spinat / Ricotta / Salbeibutter	25
Blätterteigkissen / Gebratene Pilze	19
Hausgemachte Pasta / Basilikum Pesto / Cherry Tomaten	18
Hausgemachte Pasta / Getrocknete Tomaten / Knoblauch / Olivenöl	18
Pikante Erbsen-Currysuppe / Gebratene Jakobsmuschel	19
Solothurner Weissweinsuppe	12
Saisonale Gemüsecremesuppe (wir beraten Sie gerne)	10
Consomme / Flädli oder Gemüsestreifen	10

Erkundigen Sie sich gerne nach unseren Saisonvorspeisen, wie zum Beispiel Spargel und Wild.

Hauptgänge

Kalbsfilet / Morchelrahmsauce / Nudeln / Gemüse	59
Kalbssteak am Stück / Calvadossauce / Hausgemachte Spätzli / Gemüse	55
Kalbsmedaillon / Zitronenrahmsauce / Gemüse / Weissweinrisotto	48
Kalbshacktätschli / Riesling-Rahmsauce / Kartoffelstock / Gemüse	39
Kalbsbraten 24 Stunden gegart / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Mischgemüse	37
Rindsfilet am Stück rosa gebraten / Sauce Bearnaise / Kreuz Pommes / Gemüse	55
Roastbeef rosa gebraten / Sauce Bearnaise / Kartoffelgratin / Grüne Bohnen / Cherry Tomaten	47
Rindsstroganoff aus der Huft / Rassige Paprikasauce / Nudeln / Wurzelgemüse	43
Brasato, Rindsschmorbraten / Kräftige Rotweinsauce / Trüffel-Kartoffelstock / Gemüse	37
Trois Filet in 2 Gängen serviert:	61
1. Gang: Kalbs- und Rindsfilet / Calvados- und Rotweinsauce / Kartoffel-Kroketten / Gemüse	
2. Gang: Schweinsfilet / Currysauce / gebratene Ananas / Reis	
Deux Filet	59
Kalbs- und Rindsfilet / Rotwein- und Morchelsauce / Spätzli / Gemüse	
Schweinsfilet / Calvadossauce / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Gemüse	40
Rehnüsschen / Wildrahmsauce / Spätzli / Herbstgemüse / Apfel / Marroni (saisonal)	45
Schweizer Pouletbrust / Portweinsauce / Kartoffel-Kroketten / Gemüse	37
Wolfsbarschfilet gebraten / Sauce Hollandaise / Rahmspinat / Reis	39

Hausgemachte Desserts

Dessertbuffet mit Käseplatte ab 20 Personen 32
 Grosse Käseplatte / Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfler / Fruchtsalat /
 Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tirami-sù / Gefüllte Choux / Meringues /
 Glace mit Rahm

Dessertbuffet ab 20 Personen 26
 Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfler / Fruchtsalat / Brönnti Creme /
 Schokoladen-Mousse / Tirami-sù / Gefüllte Choux / Meringues / Glace mit Rahm

Vacherin Glace, hausgemacht inklusiv Nachservice	15
Dessertteller Kreuz-Kappel	15
Aprikosengratin / hausgemachte Mandelglace	15
Gebratene Ananas / leicht pikante Caramelsauce / Vanilleglace	15
Zitronen-, Blutorangen- und Mangosorbet / frische Früchte	14
Schwarzwälder Mousse au Chocolat / Kirschenkompott / Kirschrahm	14
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	14
Calvados-Mascarponecreme / Apfel / Butterstreusel	14
Schokoladen-Trüffeskuchen / hausgemachtes Himbeersorbet	13
Aprikosenkuchen / hausgemachtes Mandelglace	13
Parfait-Glace Grand Marnier / frische Orangen	13
Hausgemachtes Caramelköpfler / Rahm	9
Brönnti Creme / Mandelkrokant	9

Erkundigen Sie sich gerne nach unseren saisonalen Desserts, wie Erdbeeren,
 Vermicelles etc.

Aperitif

nur mit anschliessendem Menü

Chips und hausgewürzte Nüsse	pro Person	2
Hausgemachter Speckzopf	pro Person	3
Blätterteiggebäck	pro Person	6
Regionale Trockenwurst und Felsenkeller gereifter Alpkäse	pro Person	8
Warmer Käsekuchen	pro Person	8
Canapés (3 Stück) Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Person	13.50

Gut zu Wissen

Menükarten

Ein festlich gedeckter Tisch, mit Kerzen und Menükarten, sind im Menüpreis enthalten.

Menüauswahl

Wir bitten Sie, sich auf **ein einheitliches** Menü für die ganze Gruppe zu einigen.

Vegetarische Gerichte und Intoleranzen werden auf Ihr ausgewähltes Menü angepasst.

Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl spätestens eine Woche vor dem Anlass bekannt.

Kindermenü

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte.

Tortengeld & Zapfengeld

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.50 pro Gast.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro 75 cl Flasche.

Blumen

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unserem Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Verlängerung (Nur auf Voranmeldung)

Sollte Ihr Fest nicht bis 23.30 Uhr ausklingen, stellen wir Ihnen eine Verlängerungspauschale von CHF 200 pro angebrochene Stunde in Rechnung.

Anzahl Gäste

Die Personenzahl, die bis 24 Stunde vor Anlass gemeldet ist, bietet die Grundlage zur Rechnungstellung.

Parking

Die umliegenden Aussenparkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir für Sie und Ihre Gäste sehr gerne. Bitte nehmen Sie Reservierungen frühzeitig vor.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer.