

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 Wysüppli

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
Weissweinrisotto 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
Frische Kräuter
Italienisches Dressing

Zarte Kalbspiccata
Kräftige Rotweinsauce
Weissweinrisotto

Hausgemachtes Caramelköpfli
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 Spargel 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 Riesencrevetten
Erfrischendes Limonendressing

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt

Saltimbocca alla Romana
Kalbschnitzel mit Salbei und
Rohschinken an Portweinsauce
Sommergemüse

Weissweinrisotto

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-Cheescake im Glas
Caramelisierte Erdnüsse

85

Kalte Vorspeise und Salate

Foie Gras Terrine / Hausgemachtes Brioche	29
Thunfisch Tatar auf Avocado / Limetten-Mayonnaise	26
Frisch zubereitetes Rinds-Tatar / Toast	25
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 Riesencrevetten / Limonendressing	19
Saisonaler Blattsalat (wir beraten Sie gerne)	13
Gemischter Salat	13

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

Warmer Vorspeisen und Suppen

Seezungenfilet gebraten / Blattspinat / Champagner Sauce	29
Wolfsbarschfilet gebraten / Lauchgemüse	25
Hausgemachte Ravioli / Spinat / Ricotta / Salbeibutter	25
Blätterteigkissen / Gebratene Pilze	19
Hausgemachte Pasta / Basilikum Pesto / Cherry Tomaten	17
Hausgemachte Pasta / Getrocknete Tomaten / Knoblauch / Olivenöl	17
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
Kalbspiccata / Rotweinsauce / Risotto	38
Kalbsbraten 24 Stunden gegart / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Mischgemüse	36
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	36
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	36
Wolfsbarschfilet gebraten / Sauce Hollandaise / Rahmspinat / Reis	38

Hausgemachte Desserts

Dessertbuffet mit Käseplatte	ab 20 Personen	32
Grosse Käseplatte / Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfli / Fruchtsalat / Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tiramisu / Gefüllte Choux / Meringues / Glace mit Rahm		
Dessertbuffet	ab 20 Personen	26
Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfli / Fruchtsalat / Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tiramisu / 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
Schwarzwalder 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 Caramelköpfli / 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
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 zu einigen. 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 oder ein «halbes Menü» zum reduzierten Preis.

Allergien & Unverträglichkeiten

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne. Für Vegetarier oder Allergiker (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Ernährung) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Tortengeld & Zapfengeld

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.50 pro Guest.

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 24.00 Uhr ausklingen, stellen wir Ihnen eine Verlängerungs-pauschale von CHF 200 pro angebrochene Stunde in Rechnung.

Tanzmusik ist bis 1.00 Uhr gestattet.

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.