

# 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

FrISChe Kräuter

Italienisches Dressing

\*\*\*

Zarte Kalbspiccata

Kräftige Rotweinsauce

Weissweinrisotto

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfli

Rahm

61

## Schweinsfilet

Solothurner Weissweinsuppe

\*\*\*

Saisonaler Salat

\*\*\*

Saftiges Schweinsfilet, Calvadossauce

FrISChe Gemüse

Bratkartoffeln mit Rosmarin

\*\*\*

Gebrannte Creme

Mandelkrokant

66

## Wolfsbarsch

Karottencremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Randencarpaccio

Ziegen-Frischkäse

Blattsalat

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Sauce Hollandaise

Rahmspinat und Reis

\*\*\*

Sorbetvariation

FrISChe Früchte

70

## 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 Riesengarnelen  
Erfrischendes Limonendressing

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Spinat und Ricotta gefüllt

\*\*\*

Salimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Salbei und

Rohschinken an Portweinsauce

Sommergemüse

Weissweinsrisotto

\*\*\*

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 Béarnaise

Wurzelgemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Mandarinen-Cheesecake 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 Riesengarnelen / 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.

## Warme 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 / Weissweinsrisotto	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 / 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
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 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 24.00 Uhr ausklingen, stellen wir Ihnen eine Verlängerungspauschale 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.