

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

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

Schweinsfilet an Currysauce
Früchte und Reis

Dessertteller „Kreuz Kappel“
87

Das Fest-Menü

Frisch zubereitetes Rindstatar mit Toast

Boninger Nüsslisalat
gebratene Pilze

Wolfsbarschfilet
auf sämigem Lauch

Zartes Kalbssteak am Stück gebraten
Calvadossauce
Spätzli und Gemüse

Schokoladen-Trüffelkuchen
hausgemachtes Himbeersorbet
95

Das Kreuz-Menü

Kleines Solothurner Wysüpli

Rose aus geräuchertem Lachs
Meerrettichschaum

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat und Ricotta gefüllt

Zartes Rindsfilet am Stück
Sauce Bearnaise

Gemüse

Kartoffelgratin

Warmer Aprikosengratin
hausgemachte Mandelglace
92

Das Klassiker-Menü

Foie Gras Terrine
hausgemachte Brioche

Pochiertes Seeteufel-Medaillon
im Gemüsesüppchen

Erfrischendes Mango-Passionsfrucht-
Sorbet mit Champagner

Zartes Kalbsfilet an Morchelsauce
breite Nudeln und buntes Gemüse

Warme Sabayone mit Orangenfilets
Vanilleglace
118

Klassiker

Kalbspiccata

Consomme mit Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat
frische Kräuter
italienische Sauce

Zarte Kalbspiccata
kräftige Rotweinsauce
Weissweinrisotto

Hausgemachtes Caramelköpfl
Rahm
55

Wolfsbarsch

Karottencremesuppe mit Ingwer

Randencarpaccio
Ziegen-Frischkäse
Blattsalat

Gebrautes Wolfsbarschfilet
Sauce Hollandaise
Rahmspinat und Reis

Sorbetvariation
frische Früchte
64

Schweinsfilet

Solothurner Weissweinsuppe

Saisonal Salat

Saftiges Schweinsfilet, Calvadosauce
frisches Gemüse
Bratkartoffeln mit Rosmarin

Schokoladen-Trüffelkuchen
hausgemachtes Himbeersorbet
64

Rindsstroganoff

Selleriecremesuppe
Trüffelöl

Gemischter Salat

Zartes Rindsstroganoff aus der Huft
rassige Paprikasauce
Wurzelgemüse und Nudeln

Parfait-Glace Grand Marnier
59

Vier Jahreszeiten Menüs

Frühling

Rindscarpaccio
Bärlauch - Vinaigrette

Weisser Spargel
Sauce Hollandaise

Zartes Lammrückenfilet
Kräuterjus
buntes Gemüse
neue Bratkartoffeln

Monte Carlo
frische Erdbeeren mariniert mit
Grand Marnier, Meringues und Rahm
Blutorangensorbet
76

Herbst

Herbstsalat mit Trauben
geröstete Baumnüsse

Knuspriges Blätterteigkissen
gefüllt mit Pilzen

Zartes Rehnüsschen
Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Herbstgemüse

Zwetschgen-Mandelkuchen
hausgemachte Zimtglace
70

Sommer

Thunfisch Tatar auf Avocado
Limetten-Mayonnaise

Vollreife Boninger Tomaten
cremige Burratina

Saftiges Kalbsmedaillon
Portweinsauce
Sommergemüse
Weissweinsrisotto

Schwarzwälder Mousse au Chocolat
Schokoladenmousse auf
Kirschenkompott
Kirschrahm und Schokoladenspäne
79

Winter

Erbsen-Currysuppe
gebratene Jakobsmuschel

Boninger Nüsslisalat mit Pilzen

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Bearnaise
Wurzelgemüse
Kartoffelgratin

Gebratene Ananas
leicht pikante Caramelsauce
Vanilleglace
80

Kalte Vorspeise und Salate

Foie Gras Terrine / hausgemachtes Brioche	25
Thunfisch Tatar auf Avocado / Limetten-Mayonnaise	22
Frisch zubereitetes Rinds-Tatar / Toast	22
Rose aus geräuchertem Lachs vom Dyhrberg / Meerrettichschaum / Toast	22
Vitello tonnato / dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thonsauce / Ratatouille	22
Rindscarpaccio / Pinienkerne / gehobelter Parmesan	20
Randencarpaccio / Ziegen-Frischkäse / Blattsalat	12
Bunter Blattsalat / gebratene Riesencrevetten / Limonendressing	16
Saisonaler Blattsalat (wir beraten Sie gerne)	10
Gemischter Salat	10

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

Warme Vorspeisen und Suppen

Hummer-Schwanz / gedünsteter Fenchel / Pernod-Sauce	30
Seezungenfilet gebraten / Blattspinat / Champagner Sauce	25
Wolfsbarschfilet gebraten / Lauchgemüse	18
Hausgemachte Ravioli / Spinat / Ricotta / Salbeibutter	18
Blätterteigkissen / gebratene Pilze	17
Gemüse-Quiche / Blattsalat	16
Hausgemachte Pasta / Basilikum Pesto / Cherry Tomaten	15
Hausgemachte Pasta / getrocknete Tomaten / Knoblauch / Olivenöl	15
Pikante Erbsen-Currysuppe / gebratene Jakobsmuschel	18
Solothurner Weissweinsuppe	10
Saisonale Gemüsecremesuppe (wir beraten Sie gerne)	8
Consomme / Flädli oder Gemüsestreifen	8

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

Hauptgänge

Kalbsfilet / Morchelrahmsauce / breite Nudeln / Gemüse	56
Kalbssteak am Stück / Calvadosauce / hausgemachte Spätzli / Gemüse	52
Kalbsmedaillon / Zitronenrahmsauce / Ofengemüse / Weissweinsrisotto	44
Kalbpiccata / Rotweinsauce / Risotto	34
Kalbsbraten 24 Stunden gegart / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Mischgemüse	34
Rindsfilet am Stück rosa gebraten / Sauce Bearnaise / Kreuz Pommes / Gemüse	50
Roastbeef rosa gebraten / Sauce Bearnaise / Kartoffelgratin / grüne Bohnen / Cherry Tomaten	44
Rindsstroganoff aus der Huft / rassige Paprikasauce / Nudeln / Wurzelgemüse	36
Trois Filet in 2 Gängen serviert:	58
1. Gang: Kalbs- und Rindsfilet / Calvados- und Rotweinsauce / Kartoffel-Kroketten / Gemüse	
2. Gang: Schweinsfilet / Currysauce / gebratene Ananas / Reis	
Deux Filet	56
Kalbs- und Rindsfilet / Rotwein- und Morchelsauce / Spätzli / Gemüse	
Schweinsfilet / Calvadosauce / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Gemüse	39
Rehnüsschen / Wildrahmsauce / Spätzli / Herbstgemüse / Apfel / Marroni (saisonal)	42
Lammrückenfilet / braune Kräutersauce / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Gemüse	42
Mais-Poulardenbrust / Portweinsauce / Kartoffel-Kroketten / Gemüse	32
Wolfsbarschfilet gebraten / Sauce Hollandaise / Rahmspinat / Reis	37

Hausgemachte Desserts

Dessertbuffet mit Käseplatte	ab 20 Personen	28
Grosse Käseplatte / Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfler / Fruchtsalat / Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tirami-sù / Gefüllte Choux / Meringues / Glace mit Rahm		
Dessertbuffet	ab 20 Personen	24
Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfler / Fruchtsalat / Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tirami-sù / Gefüllte Choux / Meringues / Glace mit Rahm		
Vacherin Glace, hausgemacht inklusiv Nachservice		14
Dessertteller Kreuz-Kappel		14
Aprikosengratin / hausgemachte Mandelglace		14
Gebratene Ananas / leicht pikante Caramelsauce / Vanilleglace		14
Sabayon / Orangenfilets / Vanilleglace		14
Schokoladen-Trüffelkuchen / hausgemachtes Himbeersorbet		12
Schwarzwälder Mousse au Chocolat / Kirschenkompott / Kirschrahm / Schokoladenspäne		12
Zitronen-, Blutorange- und Mangosorbet / frische Früchte		12
Zwetschgen-Mandelkuchen / hausgemachtes Zimtglace		12
Calvados-Marscaponecreme / caramelisierte Apfelwürfel / Knusperstreusel		10
Parfait-Glace Grand Marnier		10
Mousse au Chocolat / Zimtrahm		10
Hausgemachtes Caramelköpfler / Rahm		8
Brönnti Creme / Mandelkrokant		8

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	2.50
Blätterteiggebäck	pro Person	6
Warmer Käsekuchen	pro Person	8
Canapés (3 Stück) Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Person	12

Gut zu Wissen

Menükarten

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

Menüauswahl

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** 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. 7.7 % Mehrwertsteuer.