

Bankettunterlagen

für Menu ab 10 Personen

Restaurant zur Kreuzstrasse

Familie U. + W. Huber-Frei

Tel: 052 301 28 29

Fax: 052 301 28 66

Liebe Gäste

Für Ihr Interesse an unserem Betrieb, möchten wir uns recht herzlich bedanken.

Auf den folgenden Seiten finden sie eine Zusammenstellung unseres Angebotes.

Sollten Sie andere Wünsche und Vorstellungen, oder Fragen betreffend Ihres Anlasses haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Zu einem feinen Apéro

z.B. bei einem feinen Glas Weisswein in unserem Weinkeller
empfehlen wir gerne:

Nüssli und Chips	SFR. 1.50/Pers.
Blätterteiggebäck	SFR. 4.50/Pers.
Marinierte Oliven	SFR. 6.00/Schale
Hobelkäse serviert mit Hausbrot	SFR. 7.50/Pers.
Canapés mit Salami, Schinken oder Käse	SFR. 3.00/Stk.
Canapés mit Rauchlachs, Crevetten oder Bündnerfleisch	SFR. 4.00/Pers.
Pizzachüechli, Schinkengipfel oder Chäschüechli	SFR. 5.50/Pers.
Pouletflügeli mariniert mit Süss-Sauersauce	SFR. 8.50/Pers.
Champignons paniert mit Tatarensauce	SFR. 4.50/Pers.

Feine Suppen

Bouillon mit Gemüseeinlage oder Flädli	SFR. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahm	SFR. 9.50
Currycrèmesuppe mit Käse und Crevetten	SFR. 11.50
Broccolicrèmesuppe mit Pinienkernen	SFR. 9.50
Weissweinsuppe	SFR. 9.50

Kalte Vorspeisen

grüner Salat	SFR. 7.00
gemischter Salat	SFR. 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella je nach Saison	SFR. 10.50
Nüsslisalat mit Ei je nach Saison	SFR. 10.50
Kreuzstrasssalat (gemischter Blattsalat mit Lachs)	SFR. 12.50
geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Butter	SFR. 10.50

Warme Vorspeisen

Gnocchi mit Tomatensauce und Käse gratiniert	SFR. 13.50
Eglifilet Kreuzstrasse mit Pinienkernen, Mandelsplitter und Pistazien dazu Reis oder Salzkartoffeln	SFR. 16.50
Steinpilzragout auf Toast	SFR. 14.50
Seezungenfilet pochiert auf Spinat mit Gemüsereis	SFR. 18.50
Nudeln mit pochiertem Lachs	SFR. 17.50

Hauptspeisen

Vom Schwein

Menu I

Schweinsgeschnetzeltes an einer
Champignonrahmsauce
Blattspinat
Kartoffelstock

SFR. 25.50

Menu II

Schweinscordon-bleu
gefüllt mit Käse und Schinken
Gemüsebouquet
Bratkartoffeln

SFR. 31.00

Menu III

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus
Gemüsebouquet
Nudeln

SFR. 28.50

Menu IV

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Gemüsebouquet
Pommes frites

SFR. 29.00

Menu V

Schweinsfiletmédailon an einer feinen Pilzsauce
Gemüsebouquet
hausgemachte Spätzli

SFR. 36.00

Vom Kalb

Menu VI

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
Butterrösti SFR. 34.00

Menu VII

Kalbssteak an einer Morchelsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelkroketten SFR. 48.00

Menu VIII

Kalbsschnitzel an einer Zitronenrahmsauce
Gemüsebouquet
Nudeln SFR. 42.00

Menu IX

Braunes Kalbsvoessen
Gemüsebouquet
hausgemachte Spätzli SFR. 33.00

Menu X

Kalbsbraten an Thymianjus
Gemüsebouquet
Kartoffelstock SFR. 34.00

Menu XI

Kalbsfiletmedaillon an einer Morchelsauce
Gemüsebouquet
Nudeln SFR.49.00

Vom Rind

Menu XI

Rindsfiletspitzen "Stroganoff" an einer feinen
Paprikarahmsauce
Blattspinat
Reis

SFR. 38.00

Menu XII

Rindsfiletmédailon mit Béarnaisesauce
Gemüsebouquet
Bratkartoffeln

SFR. 44.00

Menu XIII

Entrecôte mit Kräuterbutter
Gemüsebouquet
Pommes-frites

SFR. 36.00

Menu XIV

Roastbeef mit Béarnaisesauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin

SFR. 37.00

Vom Geflügel

Menu XV

Riz Casimir mit Früchten garniert
Reis

SFR. 31.50

Menu XVI

Pouletbrust tranchiert
Mit Tomaten und Käse überbacken
Gemüsebouquet
Pommes frites

SFR. 31.00

Vom Fisch

Menu XX

Eglifilet gebacken, Sauce Tartare
Salzkartoffeln SFR. 33.50

Menu XXI

Lachstranche pochiert an Pommerysauce
Spinat
Reis SFR. 35.00

Menu XXII

Forellenfilet Worrenbergerart
Spinat
Reis SFR. 34.00

Menu XXIII

Lachsfilet an Weisswein-Rahmsauce
mit Crevetten und Gemüwestreifen
Reis Sfr. 36.00

Menu XXIV

Seezungenfilets an Safransauce mit Mandeln
Reis Sfr. 42.00

Dessert

Coupe Jaques mit Rahm (Vanille-Erdbeerglace und Fruchtsalat)	SFR. 10.50
Fruchtsalat mit Rahm	SFR. 8.00
Fruchtsalat mit Kirsch oder Marascino	SFR. 9.50
Bananensplit	SFR. 10.50
Coupe Dänemark	SFR. 9.50
Vanilleglace mit warmen Beeren	SFR. 9.50
Sorbets je nach Saison und Angebot	Sfr. 10.50
Nougateistorte mit Rahm	SFR. 7.50
Vacherin Glace (Eistorte)	SFR. 10.00
Gebrannte Crème mit Rahm	SFR. 8.50
Mousse au chocolat	SFR. 10.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	SFR. 13.50
Schwarzwäldertorte	SFR. 8.50
Apfelstrudel mit heisser Vanillesauce und Rahm	SFR. 11.50
hausgemachte Roulade mit Früchten garniert	SFR. 10.50

Buffet

Ab 25 Personen

Kalt

Roastbeefteller mit Tatarensauce
Vitello Tonnato
Hirschfilet im Kräutermantel
Crevettencocktail
Geräuchertes Forellenfilet
Randen- Kabis- Gurken-und Nüsslisalat
Grüner Salat

Warm

Ofenfrischer Fleischkäse
Kalbsbraten an Thymianjus
Pouletschenkel
Kartoffellauchgratin

Dessert

Schoggimousse
Fruchtsalat
Kleine Cakes
Caramelköppli
Käse
Roulade

Pro Person Sfr. 78.00