

Menuvorschläge

für feierliche  
Anlässe

## **Liebe Kreuz-Gäste**

Herzlichen Dank, dass Sie das Hotel-Restaurant Kreuz für Ihren Anlass ins Auge fassen. Unser Anliegen ist es, Sie persönlich und individuell zu beraten, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten finden Sie sicher das passende Ambiente für Ihre Feier. Gerne zeigen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten bei einem persönlichen Gespräch auf.

Wir bitten Sie, bei der Auswahl zu berücksichtigen, dass Sie sich auf ein Menu festlegen.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Wir werden alles daran setzen, Sie und Ihre Gäste mit der bekannten „Kreuz-Gastlichkeit“ zu verwöhnen.

**Familie H. Gosteli und das „Kreuz-Team“**

## Unsere Räumlichkeiten

Im **Saal** mit seiner herrlichen Aussicht über den ganzen Thunersee finden bis zu 150 Personen Platz. Er ist unterteilbar, so dass er auch bei weniger Gästen gemütlich eingerichtet werden kann.

Die **Fischerstube** mit dem gemütlichen Feuer vom Grill bietet Platz für Maximum 28 Personen. Die Fischerstube ist bestens geeignet für Familienfeste.

Der „**Chrüz-Chäller**“ ist unser Partylokal. Er bietet Platz für 32 Personen. Geniessen Sie die spezielle Atmosphäre des gewölbten Weinkellers. Mit dem Garten zusammen eignet er sich auch bestens für Ihren Aperitif.

Das „**Pintli**“ mit der Bar ist unser gemütliches Beizli. Wie wär's mit einem Fondue in ungezwungener Atmosphäre? Im Pintli finden maximal 25 Personen Platz.

## Aperitif

### Früchtebowle

mit Saison-Früchten (ab 10 Personen)      3dl      pro Person      Fr.      8.50

### Kir „Royal“

Cassislikör mit Champagner      1dl      Fr.      14.00

Cassislikör mit Prosecco „Sergio“      1dl      Fr.      8.50

Cassislikör mit Weisswein      1dl      Fr.      6.00

Prosecco „Sergio“      7dl      Fr.      45.00

Cüpli Prosecco      1dl      Fr.      7.00

Champagner Taittinger brut      7dl      Fr.      80.00

Cüpli Taittinger brut      1dl      Fr.      14.00

Orangensaft      1 Liter      Fr.      8.50

Mineral süss/nature      1 Liter      Fr.      8.50

Aperitifbuffet:

zusammengestellt nach Ihren Wünschen

Preis nach Aufwand

**Zum Aperitif servieren wir Ihnen Nüssli, Chips und Knabbergebäck...**

## ...oder feine Sachen aus der Küche

### Verschiedene warme und kalte Apérobeilagen:

Kalte und warme Fingerfood Spezialitäten

Canapés, gefüllte mini Pastetli, Käseküchlein etc.

4 Stk.      pro Person      Fr.      9.00

Rauchlachs- und Felchencanapés

4 Stk.      pro Person      Fr.      11.50

### Crudités

Farbenfrohes Gemüse mit verschiedenen Saucen zum dippen

pro Person      Fr.      8.50

### „Knabber-Platte“

Hobelkäse und Trockenfleischspezialitäten

serviert mit Züpfe

pro Person      Fr.      14.00

## Salate und kalte Vorspeisen

Farbenfrohe Blattsalate	Fr.	5.50
Gemischter Salat (Wahlweise mit französischer oder italienischer Salatsauce)	Fr.	8.00
Salatbuffet (ab 15 Personen)	Fr.	9.50
Fruchtiger Salat mit gebratenen Pouletstreifen	Fr.	15.00
Geräuchtes Felchenfilet mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter	Fr.	13.50
Bunte Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette	Fr.	12.00
Felchentrilogie Kalt und warm geräuchtes Felchenfilet, Felchentatar, roh marinierter Felchensalat mit Äpfeln und Sauerrahm	Fr.	18.50

## Warme Vorspeisen

Gebratene Eglifilets mit Mandeln serviert auf Blattspinat	Fr.	16.50
Gebrautes Felchenfilet mit Salbeibutter auf einem Gemüsebeet serviert mit Salzkartoffeln	Fr.	15.00
Mit Pilzen an Rahmsauce gefülltes Blätterteigkissen	Fr.	12.00

## Suppen

Kraftbrühe nature	Fr.	5.00
Kraftbrühe mit Portwein, Sherry, oder Gemüse	Fr.	6.50
Gemüserahmsuppe	Fr.	6.50
Thunersee Bouillabaisse mit verschiedenen einheimischen Fischen und einer Riesencrevette	Fr.	10.50
Suppe der Saison	Fr.	8.50

## Menu 1

Gemischter Salat ***	Fr.	8.00
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln	Fr.	16.00

---

## Menu 2

Farbenfrohe Blattsalate ***	Fr.	5.50
Rindsgeschnetzeltes nach Burgunderart serviert mit Reis	Fr.	24.00

---

## Menu 3

Schweinspfeffer nach Grossmutterart mit Kartoffelstock und grünen Bohnen	Fr	28.00
---	----	-------

---

## Menu 4

Gebackene Eglifilets mit Kräutermayonnaise serviert mit Salzkartoffeln	Fr	28.00
---	----	-------

---

## Menu 5

Piccata milanaise (Kalbfleisch) serviert mit Spaghetti mit Tomatensauce	Fr.	34.00
mit Schweinefleisch	Fr.	24.00

---

## Menu 6

Knuspriges Wienerschnitzel (Kalbfleisch) serviert mit goldgelben Pommes frites	Fr.	32.00
---	-----	-------

---

## Menu 7

Gebratene Kalbsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten	Fr.	36.00
--	-----	-------

---

## Menu 8

Gebratene Felchenfilets mit Mandelbutter  
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln Fr. 32.00

---

## Menu 9

Gedämpfte Lachsschnitte an Zitronensauce  
auf Ratatouille, serviert mit Butterreis Fr. 34.00

---

## Menu 10

Gemischter Salat Fr. 8.00  
\*\*\*

Suppe der Saison Fr. 8.50  
\*\*\*

Schweinsfilet im Blätterteig serviert mit Pilzrahmsauce,  
Bratkartoffeln und farbenfrohem Saisongemüse Fr. 36.50  
\*\*\*

Warmer Schokoladen-Nuss Brownie  
mit weissem Schokoladeneis Fr. 8.00

Menu Fr. 61.00

---

## Menu 11

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum  
Serviert mit Toast und Butter Fr. 13.50  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüse Fr. 6.50  
\*\*\*

Doppeltes Entrecôte vom Holzkohlengrill  
mit Gastonome- Sauce Fr. 39.50  
begleitet von Kartoffelcroquetten und farbenfrohem Gemüse  
\*\*\*

Gebrannte Creme nach Grossmutterart Fr. 7.50

Menu Fr. 67.00

---

### Menu 12 (ab 15 Personen)

Bunte Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette ***	Fr.	12.00
Leichte Zitronengrass Suppe mit Kokosnuss ***	Fr.	9.50
Am Stück gebratenes Roastbeef vom Holzkohlengrill mit Béarnaise- Sauce dazu Kartoffelgratin und farbenfrohes Gemüse ***	Fr.	39.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Menu	Fr.	69.50

---

### Menu 13 (ab 20 Personen)

Gedämpfte Felchenfilets an Pernodsauce Trockenreis ***	Fr.	13.00
Kalbs- und Schweinsrücken vom Holzkohlengrill mit Gastronome-Sauce und Rosmarinjus begleitet von Kartoffelkroketten und gratiniertem Spinat ***	Fr.	43.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Caramel begleitet von frischen Früchten	Fr.	8.50
Menu	Fr.	64.50

---

### Menu 14

Fruchtiger Salat mit gebratenen Pouletstreifen ***	Fr.	15.00
Thunersee Bouillabaisse mit verschiedenen einheimischen Fischen und einer Riesencrevette ***	Fr.	10.50
Am Stück gebratene Lammracks auf Ofengemüse begleitet von Bratkartoffeln ***	Fr.	41.00
Dessert-Symphonie Süsser Auszug aus der Patisserie	Fr.	13.50
Menu	Fr.	80.00

---

## Menu 15(ab 20 Personen)

Gemischter Salat Fr. 8.00  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry Fr. 6.50  
\*\*\*

### Les trois Filets „Kreuz“

1. Teller

Am Stück gebratenes Rinds- und Kalbsfilet mit Gastronome Sauce  
serviert mit einer Gemüseblume und Williamskartoffel Fr. 49.50  
\*\*\*

Eiskalte Erfrischung Fr. 6.00  
\*\*\*

2. Teller

Gebratenes Schweinsfilet  
an Morchelrahmsauce serviert mit Butternudeln  
und gratiniertem Spinat  
\*\*\*

Dessertbuffet „Schöne Pâtissière“ Fr. 23.00

Menu Fr. 93.00

---

# **Oberländer Bauernbuffet** *(ab 20 Personen)*

Verschiedene Salate  
Bündnerfleisch und Bauernwurst  
Rohschinken und Trockenfleisch  
Hobelkäse mit Zöpfe  
Geräuchte Felchenfilets vom Thunersee  
Bauernpastete  
Meerrettichschaum und Cumberlandsauce  
Silberzwiebeln, Cornichons, Essiggurken

\*\*\*

Kräftige Bauernsuppe

\*\*\*

Beinschinken im Brotteig  
Schweinsbraten mit Rosmarinjus  
Fleischkäse aus dem Ofen  
Bauernbratwurst am Meter  
Kartoffelgratin, lauwarmer Kartoffelsalat,  
Bohnen mit Speck, Gekochte Birnen

\*\*\*

Gebrannte Creme, Fruchtsalat  
Gemischte Glace, Früchtekuchen  
Meringues mit geschlagenem Rahm  
Schokoladenmousse  
Warme Apfelhüechli mit Vanillesauce

\*\*\*

**Fr. 69.00 pro Person**

## Dessert - Träume

Warmer Schokoladen-Nuss-Brownie mit weissem Schokoladeneis	Fr.	8.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Caramel begleitet von frischen Früchten	Fr.	8.50
Gebrannte Creme nach Grossmutterart	Fr.	7.50
Berner Meringues mit Glace und Rahm	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.50
mit Kirsch	Fr.	10.00
Gemischtes Eis mit Rahm	Fr.	6.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Coupe „Kreuz“ Fruchtsalat mit Vanille-, Erdbeer und Schokoladenglace	Fr.	8.50
Käseteller mit 3 Sorten, Trauben und Nüssen	Fr.	10.50
Hochzeits-Eistorte mit verschiedenen Aromen (Minimum Fr. 300.--)	pro Person Fr.	12.00

## Dessertbuffet „Schöne Pâtissière“

Gebrannte Creme, Bayrische Creme, Fruchtsalat  
Gemischtes Eis, Früchtekuchen  
Meringues mit geschlagenem Rahm  
Frische Ananas und heisse Beeren  
Schokoladenmousse, Caramelköpfl  
Warme Apfelchüechli mit Vanillesauce  
Am Buffet Flambierte Früchte  
Käsebrett mit Nüssen und Trauben

**Preis pro Person Fr. 23.00**

Kleines Buffet (7 Sorten) 15.00

Kleines Buffet (mit flambierten Früchten) 18.00

## **Für unsere Kinder**

Für die Kleinen (bis 12 Jahre) servieren wir das Menu der Erwachsenen zu kleinen Portionen zum halben Preis, oder stellen Sie ein Kindermenu zusammen:

Kindersalat	Fr.	5.00
Portion Pommes Frites	Fr.	6.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	Fr.	10.00
Spaghetti Bolognese	Fr.	9.50
Fischstäbli mit Mayonnaise und Pommes Frites	Fr.	10.00
Gebackene Eglifilets mit Pommes frites und Mayonnaise	Fr.	13.00

## **Hauptgänge für unsere Vegetarischen Gäste**

Hausgemachte Spinatlasagne	Fr.	24.00
Gemüse-Steack auf Tomatenschaum begleitet von Nudeln	Fr.	24.00
Bunter Gemüseteller mit einen Spiegelei und einer Beilage nach Ihrer Wahl	Fr.	24.00

## **Herkunftsbezeichnung**

Wir verwenden soweit möglich Fleisch aus der Schweiz. Gerne geben wir Ihnen bei der Menubesprechung die genaue Herkunft bekannt.

## **Menubesprechung**

Wir bitten Sie, für die Absprache Ihres Anlasses, einen Termin mit uns zu vereinbaren, so können wir Zeit für Sie reservieren und ersparen Ihnen Wartezeiten.

## **Tischordnung**

Diese können Sie bei der Menubesprechung anhand vieler Beispiele auswählen und Ihre Wünsche anbringen.

## **Tischdekorationen/Blumen**

Diese stellen wir im üblichen Rahmen auf die Tische. Wünschen Sie etwas Spezielles? Ein Blumenarrangement oder ein Gesteck, unsere Hausfloristin Edith Abegglen hat immer passende Ideen bereit.

**Edith's Blumendecor 3852 Ringgenberg 033 823 37 77**

## **Menukarten**

Die Menukarten sind im Preis inbegriffen. Wünschen Sie etwas Spezielles? Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihren Favoriten aus, diese verrechnen wir mit Fr. 2.50 pro Stück. Tischkärtchen verteilen wir nach Ihrem Plan auf den Tischen.

## **Nachservice**

Bei allen Hauptgängen ist der Nachservice von Gemüse, Beilagen und Fleisch inbegriffen.

## **Musik/Tanz/Verlängerung**

Ist im Saal möglich. Polizeistunde ist um 0.30 Uhr. Überzeitbewilligungen besorgen wir gerne für Sie. Wir müssen diese jedoch bis mindestens zwei Wochen vor Anlass eingeben.

## **Menuänderungen**

Verstehen Sie unsere Menus als Vorschläge. Jedes Gericht hat seine Preisangabe so können Sie nach Herzenslust Ihr Lieblingsmenu zusammenstellen. Oder haben Sie einen speziellen Wunsch, fragen Sie uns!

Wir würden uns freuen, Ihren Anlass durchführen zu dürfen und werden alles daran setzen, dass Ihr Fest bei allen in Guter Erinnerung bleiben wird.

Familie H. Gosteli