

Menuvorschläge

für Bankette ab 15 Personen

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage. Es freut uns sehr Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Gerne stellen wir auch für Sie spezielle Menus zusammen, kochen Ihre Lieblingsspeisen, vegetarische Menus, saisonale Spezialitäten wie Spargel, Wild, Pilze, und frischen Fisch.

Seit 20 Jahren ist der Landgasthof Kreuz in unserem Familienbesitz und ein Inbegriff für gutes Essen, ausgewählte Weine, geschmackvolle Dekoration und das alles mit einem guten Preis – Leistungsverhältnis.

Dass Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie Ihr Fest geniessen können wie ein Gast, dafür setzen wir uns fachlich und persönlich ein.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen und zu bewirten.

Mit gastfreundlichen Grüßen
Peter Weber
Rösly Weber - Brunner

Unsere rustikalen und bodenständigen Menus

Mistkratzerli

Bunter gemischter Salat

Frisches Schweizer Mistkratzerli
im Ofen knusperig gebraten

Pommes Frites

Hausgemachtes Caramelköppli
mit frischen Früchten und Rahm

Fr. 44.-

Gäuer Birnenbraten

Consomme mit Gemüse

Bunter gemischter Salat

Saftiger Schweinsbraten
mit Dörrbirnen gefüllt

Risotto

Hausgemachtes Mousse au chocolat

Fr. 44.-

Gemischter Braten

Consomme mit Flädli

Bunter gemischter Salat

Kalb- und Schweinsbraten
gebratene Poulets

Frisches Gemüse

Kartoffel - Croquettes

Brönnti Creme nach Grossmutter's Art

Fr. 50.-

Piccata milanese

Tomatencremesuppe

Bunter gemischter Salat

Schweinspiccata

Rotweinsauce

Risotto

Hausgemachtes Mousse au chocolat

Fr. 46.-

Fr. 52.- mit Kalbfleisch

Preise ab 15 Personen
unter 15 Personen kann ein Aufschlag verrechnet werden

Unsere klassischen Menus

Kalbsteak am Stück

Consomme mit Einlagen

Bunter Gourmetsalat
mit gebratenem Kanichenfilet

Kalbsteak am Stück gebraten

Rotweinsauce

Frisches Gemüse

Pommes - Croquettes

Vacherin Glace

Fr. 75.-

Mit Morchelsauce Fr. 78.-

Roastbeef

Consomme mit Flädli

Bunter gemischter Salat

Zartes Roastbeef rose gebraten

Sauce Bearnaise

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

Sobertteller

mit frischen Früchten

Fr. 65.-

Trois Filet "Kreuz"

Consomme mit Einlagen

Bunter Gourmetsalat
mit Kalbsleberstreifen

Kalbs- und Rindsfilet
mit Calvados- und Rotweinsauce
Gemüse und Pommes - Croquettes

Schweinsfilet mit Currysauce

Früchte und Reis

Dessertteller „Kreuz Kappel“

Fr. 80.-

Rindsfilet am Stück

Consomme mit Einlagen

Bunter Gourmetsalat
mit Kalbsleberstreifen

Zartes Rindsfilet am Stück

Sauce Bearnaise

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

Vacherin Glace

Fr. 80.-

Preise ab 15 Personen
unter 15 Personen kann einen Aufschlag verrechnet werden

Unsere Kreuz - Menus

Das Chef – Menu

Hausgemachte Selleriecremesuppe

Bunter Gourmetsalat

mit gebratenem Fisch

Gebratene Bramataschnitte

mit Gorgonzola auf Tomatencoulis

Zarter Kalbskronenbraten

Portweinsauce

Frisches Gemüse

Pommes Gratin

Parfait – Glace Grand Manier

Fr. 70.-

Das Ratsherren - Menu

Frischer Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen

Frischer Lachs vom Grill

auf Lauchgemüse

Hausgemachte Pappardelle

mit Tomaten und Basilikum

Zartes Schweinsfilet

Calvadossauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Frisches Gemüse

Sobertteller

mit frischen Früchten

Fr. 70.-

Das Fest - Menu

Knackigem Gourmetsalat

mit Kanichenrückenfilet

Hausgemachte Pappardelle

mit Tomaten und Basilikum

Frisches Zanderfilet vom Grill

Zartes Kalbssteak am Stück

Portweinsauce

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

Dessertteller Kreuz - Kappel

Fr. 75.-

Das Kreuz - Menu

Frischer Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen

Rose aus geräucherter Lachs

mit Meerrettichschaum

Hausgemachte Ravioli

Zartes Rindsfilet am Stück

Sauce Bearnaise

Frisches Gemüse

Kartoffelgratin

Dessertteller Kreuz - Kappel

Fr. 80.-

Diese Menus können nicht gekürzt werden.
Preise ab 15 Personen
unter 15 Personen kann einen Aufschlag verrechnet werden

Die Edlen - Menus

Das Kappeler - Menu

Hors d'oeuver Teller
Kleine feine Delikatessen

Knusperiges Mille Feuille
mit zarten Kalbsmilken

Erfischendes Blutorangensorbet
mit Champagner

Zartes Rindsfilet am Stück
Sauce Bearnaise
Frisches Gemüse
Kartoffelgratin

Dessertteller Kreuz - Kappel

Fr. 90.-

Das Connaisseur - Menu

Salatkörbchen
mit geräucherter Entenbrust

Frisches Heilbutt-medailion
im gedünstendem Fenchel

Hausgemachte Pappardelle
mit sämigem Pilzragout

Zartes Kalbs- und Rindsfilet
Kräftiger Rotweinsauce
Frisches Gemüse
Carniolo Risotto

Dessertteller Kreuz Kappel

Fr. 90.-

Das Klassiker - Menu

Salatkörbchen mit gebratenen
Blacktiger – Crevetten

Frische Seezungfilet vom Grill
auf Blattspinat

Hausgemachtes Ravioli gefüllt
mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Zartes Kalbsfilet
Morchelsauce
Feinen Nudeln
Frisches Gemüse

Verschiedene Sorbets
mit frischen Früchten
Fr. 100.-

Das Meister - Menu

Frisches Baudroi-medailion
im Gemüsesud pochiert

Gebratenen Taubenbrüstchen
auf Linsen mit Salat

Bärenkrebsschwanz auf
feine Tagliolini

Das Beste vom Kalb und Rind vereint
Saisongemüse
Carinolo Risotto

Sabayone mit frischen Früchten
Blutorangensorbet

Fr. 95.-

Diese Menus können nicht gekürzt werden.
Preise ab 15 Personen
unter 15 Personen kann einen Aufschlag verrechnet werden

Unsere Buffets ab 35 Personen

Bauernbüffet

Fr. 80.--

Zu Anfang wird eine heisse Gerstensuppe serviert

Vorspeisenbüffet

Grosses Salatbüffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Äpler-Magronen

Bauernbüffet

Sauerkraut mit Speck, Rippli, Wädli, Zungenwurst, Siedfleisch, Bohnen, Tomaten, Rösti, Bratwürste, Poulet, Kalbsvoressen, Schweinsbraten, Lammgigot, Suure Mocke und Schnitzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

Dessertbüffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glace, Caramelköppli, Fruchtsalat, Brönnti Creme, Schokoladen - Mousse, Tiramisu, Gefüllte Choux, Meringues, Glace mit Rahm

Tessinerbüffet

Fr. 85.--

Zu Anfang wird eine heisse Minestrone serviert

Vorspeisenbüffet

Grosses Salatbüffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Parmaschinken, Bündnerfleisch, Speck, Coppa, Vittelto Tonnato, Carpaccio, Lasagne, Tortellini, St. Pierre mit Vinaigrette

Tessinerbüffet

Roastbeef, Lammgigot, Kanichen, Kalbshaxen, Kalbsragout, Risotto, Polenta, Kartoffelgratin, Pepperonatta, Tomaten

Dessertbüffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glace, Caramelköppli, Fruchtsalat, Brönnti Creme, Schokoladen - Mousse, Tiramisu, Gefüllte Choux, Meringues, Glace mit Rahm

Tessinerbüffet mit serviertem Hauptgang

Fr. 82.--

Minestrone

Grosses Vorspeisenbüffet

Zartes Roastbeef

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüse

Grosses Dessertbüffet

Vorspeisen und Zwischengänge

Ergänzen Sie Ihr Menu durch zusätzliche Gänge zu Spezialpreisen

Kürbis-, Spargel-, Tomatencremesuppe	Fr.	4.-
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	5.-
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	5.-
Gourmetsalat mit Kalbsleberli oder gebratenen Pilzen	Fr.	5.-
Melonen mit Parmaschinken	Fr.	8.-
Kleiner Bündnerteller	Fr.	8.-
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	Fr.	12.-
Hausgemachte Pappardelle mit Basilikum und Tomatencoulis	Fr.	10.-
Frischer Fisch vom Grill mit Sauce Hollandaise serviert mit Reis oder Salzkartoffeln	Fr.	12.-
Sorbet mit Champagner oder Liqueur	Fr.	7.-
Käseteller (1-2 Sorten) als Zwischengang	Fr.	7.-

Preise sind nur mit Menus gültig!

Dessert Auswahl

Aufpreise zum Menudessert!

Gemischte Glace mit Rahm	ohne Aufpreis
Caramelköpfli mit Rahm	ohne Aufpreis
Brönnti Creme	ohne Aufpreis
Amaretto Parfait	Fr. 2.-
Mousse au chocolat	Fr. 2.-
Meringues mit Glace	Fr. 2.-
Erfrischendes Sorbet nach Ihrer Wahl, mit Liqueur oder Champagner	Fr. 6.-
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 6.-
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	Fr. 7.-
Dessert-Teller, eine Auswahl für Schlemmer	Fr. 7.-
Vacherin Glace, eine Hausspezialität garniert mit frischen Früchten	Fr. 10.-
Grosses Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 18.-

Preise sind nur mit Menus gültig!

Apero

	mit anschliessendem Menu		nur Apero
Chips und Nüssli	p.P.	Fr. 1.50	nach Aufwand
Blätterteiggebäck	p.P.	Fr. 6.-	nach Aufwand
Warmer Käsekuchen	p.P.	Fr. 7.-	nach Aufwand
Canapes 4 Stück Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch	p.P.	Fr. 12.-	nach Aufwand

In unserem Menupreis ist inbegriffen:
Festlich gedeckter Tisch, Kerzen, spezielle Menukarten,
fachlich kompetenter und freundlicher Service, Raummiete und 7.6% Mwst .
Sollte Ihr Fest nicht bis um 00:30 Uhr ausklingen,
verrechnen wir die Verlängerung mit Fr. 100.- pro Stunde.