

# MENÜVORSCHLÄGE

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Menü selber aus allen Vorschlägen zusammenstellen.

## Vorgängig möchten wir Sie auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihres Anlasses hinweisen:

---

- Wir bitten Sie, sich bei der Menuauswahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Anpassungen für Vegetarier oder Allergiker selbstverständlich berücksichtigt werden.
- Unsere Menuvorschläge gelten **ab 10 Personen**
- Bitte teilen Sie uns Ihre Menuauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit
- Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST.

## Legende

---

**V** Vegetarisch  
**Vegan** Vegan

Unsere Gerichte sind mehrheitlich auch glutenfrei erhältlich.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

## Fleisch- und Fischdeklaration

---

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Zander	Estland
Rauchlachs	Norwegen
Lamm	Neuseeland / Australien
Hirsch	EU
Toastbrot	Frankreich
Brot/Backwaren	Schweiz

## Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

## WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

---

### Frühlingsmenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. März bis 31. Mai)

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchrahm

\*\*\*

Gebratene Lammhuf mit Pfeffersauce

Neue Kartoffeln

Broccoli

\*\*\*

Apfelsorbet mit Apfeln

#### Vegetarische Alternative

Gebatener Sellerie mit Pfeffersauce

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

---

### Sommermenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. Juni bis 31. August)

Melonensalat mit Avocados

\*\*\*

Schweinsaltimbocca mit Marsalasauc

Basmatireis

Gedünstete Karotten

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerglace

#### Vegetarische Alternative

Gemüsecurry

Unsere Weinempfehlung: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich zu CHF 48.00

---

### Herbstmenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. September bis 30. November)

Nüsslisalat mit Trauben und Croûtons

\*\*\*

Hirschentrecôte mit Ginrahmsauce

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

\*\*\*

Vermicelles mit Vanilleglace

#### Vegetarische Alternative

Blätterteigpastetli mit Pilzsauce

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône zu CHF 49.00

---

### Wintermenü zu CHF 38.00 pro Person (erhältlich 01. Dezember bis 29. Februar)

Blattsalat mit gehobeltem Berner Hobelkäse

\*\*\*

Rindsstroganoff

Kartoffelstock

Glasierete Bohnen

\*\*\*

Brönnti Creme mit Ananas-Orangensalat

#### Vegetarische Alternative

Sojageschnetztes Stroganoff

Unsere Weinempfehlung: **Cal Pla**, Priorat zu CHF 47.00

---

### Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

**KALTE VORSPEISEN** CHF

---

Italienischer Salat mit Zucchetti, getrockneten Tomaten und Peperoni	<b>Vegan</b>	12.00
Gärtnerinnen-Salat Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner	<b>v</b>	9.00
Kreuz-Salat Blattsalat mit Berner Hobelkäse, Apfelwürfel und Croûtons	<b>v</b>	13.00
Rauchlachstatar auf Salatherz		18.00
Rindstatar auf Salatherz		18.00
Gemüsetatar auf Salatherz	<b>Vegan</b>	16.00

**SUPPEN** CHF

---

Süssmaiscrèmesuppe	Vegan erhältlich	8.00
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich	8.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	Vegan erhältlich	8.00

**Haben Sie Fragen?**

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

CHF

---

Schweinsaltimbocca mit frischem Salbei und Rohschinken mit Marsalajus Glasierte Karotten	28.00
Schweinsfiletmedaillons mit Calvadossauce Broccoli mit Mandeln	36.00
Saftige Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen Mischgemüse	36.00
Gebrautes Kalbssteak mit Morchelsauce Mischgemüse	52.00
Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten) Broccoli mit Mandeln	32.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bernaise Sauce Mischgemüse	48.00
Gebatene Pouletbrust mit Pfeffersauce Frisches Ratatouille	31.00
Als Beilage wählen Sie zwischen Reis, Bramata-Polenta, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti oder Nudeln	

## HAUPTGÄNGE FISCH

CHF

---

Pochiertes Zanderfilet auf Lauchbeet mit Safran-Weisswein-Sauce Trockenreis Mischgemüse	31.00
--	-------

### Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

CHF

**VEGETARISCHE ALTERNATIVEN**


---

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto Rosmarinkartoffeln Peperonata mit frischen Kräutern	24.00
Frisches Waldpilz Stroganoff mit Crème fraîche Butterrösti	24.00

**VEGANE ALTERNATIVEN**


---

Gemüsecurry Trockenreis mit Kräuter	27.00
Sojageschnetztes Stroganoff Rösti Broccoli	29.00

**DESSERTS**


---

Brönnti Creme		12.00
Ananas-Orangen-Salat	<b>Vegan</b>	12.00
Schokoladenmousse garniert mit Früchten		12.00
Tiramisu garniert mit Früchten		12.00
Panna cotta mit Himbeercoulis	Vegan erhältlich	12.00
<b>Unsere Spezialität:</b> Öpfuchüechli mit Vanillesauce		9.00