

# PROPOSITIONS DE MENUS

Nous vous invitons à composer votre propre menu individuel à partir de toutes nos suggestions.

## Nous vous rappelons à l'avance quelques points importants concernant votre événement :

---

- Nous vous demandons de limiter votre choix de menu à un menu unique pour l'ensemble des convives, en tenant compte, bien entendu, de tout ajustement pour les végétariens ou les personnes allergiques.
- Nos suggestions de menus sont valables à partir de **10 Persones**
- Veuillez nous faire part de votre choix de menu jusqu'à 14 jours avant l'événement.
- Nous nous ferons un plaisir d'établir un menu selon vos souhaits.
- Nos prix s'entendent par personne, en CHF et TVA incluse.

## Légende

---

**V** Végétarien  
**Vegan** Végane

La majorité des plats que ne sont pas désignés sans gluten sont également disponibles sans gluten.  
N'hésitez pas à nous demander les plats sans lactose et les allergènes présents dans notre gamme de produits.

## Provenance de nos viandes et poissons

---

Porc	Suisse
Veau	Suisse
Bœuf	Suisse
Volaille	Suisse
Jambon cru	Suisse
Sandre	Estonie
Saumon fumé	Norvège
Agneau	New Zealand / Australie
Cerf	EU

## 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)

## NOUS VOUS RECOMMANDONS NOS MENUS DE MIDI SAISONNIERS

---

### Menu de printemps à CHF 38.00 par personne (du 01 mars au 31 mai)

soupe à la crème d'asperges et à l'ail des ours

\*\*\*

Rôti d'agneau avec sauce au poivre

Pommes de terre nouvelles

Brocoli

\*\*\*

Sorbet à la pomme avec grain de pomme

#### Alternative végétarienne

Rôti de céleri avec sauce au poivre

Notre recommandation de vin: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis à CHF 41.00

---

### Menu d'été à CHF 38.00 par personne (du 01 juin au 31 août)

Salade de melon et d'avocat

\*\*\*

Saltimbocca de porc à la sauce marsala

Riz basmati

Carottes à la vapeur

\*\*\*

Fraises marinées avec glace à la fraise

#### Alternative végétarienne

Curry de légumes

Notre recommandation de vin: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich à CHF 48.00

---

### Menu d'automne à CHF 38.00 par personne (du 01 septembre au 30 novembre)

Salade de doucette avec raisins et croûtons

\*\*\*

Bœuf Stroganoff Entrecôte de cerf

avec sauce à la crème et gin

Spätzli

Choux de Bruxelles avec des marrons

\*\*\*

Vermicelles avec glace à la vanille

#### Alternative végétarienne

Feuilletées

avec sauce aux champignons

Notre recommandation de vin: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône à CHF 49.00

---

### Menu d'hiver à CHF 38.00 par personne (du 01 décembre au 29 février)

Salade verte au fromage bernois rapé

\*\*\*

Bœuf Stroganoff

Purée de pommes de terre

Haricots glacés

\*\*\*

Brönnti Creme avec salade d'ananas et d'orange

#### Alternative végétarienne

Émincé de soja Stroganoff

Notre recommandation de vin: **Cal Pla**, Priorat à 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)

**ENTRÉES FROIDES** CHF

---

Salade italienne avec courgettes, tomates séchées et peperoni	<b>Vegan</b>	12.00
Salade du jardinier salade verte avec émincé de carottes, concombres et grains de maïs	<b>v</b>	9.00
Kreuz-Salat Salade verte avec fromage à rebibes bernois, dés de pommes et croûtons	<b>v</b>	13.00
Tartare de saumon fumé sur cœur de salade		18.00
Tartare de bœuf sur cœur de salade		18.00
Tartare de légumes sur cœur de salade	<b>Vegan</b>	16.00

**SOUPES** CHF

---

Velouté de maïs sucré	disponible végane	8.00
Soupe de carottes et gingembre	disponible végane	8.00
Velouté de citrouille à l'huile de pépins de courge	disponible végane	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)

**PLATS PRINCIPAUX VIANDE**

CHF

---

Saltimbocca de porc à la sauge fraîche et jambon cru avec jus au Marsala Carottes glacées	28.00
Médailles de filet de porc avec sauce Calvados Brocoli aux amandes	36.00
Juteux cubes de crème de veau avec des bolets légumes mélangés	36.00
Steak de veau rôti avec sauce aux morilles Légumes mélangés	52.00
Suure Mocke (rôti de bœuf saumuré braisé) Brocoli aux amandes	32.00
Roastbeef rosé avec sauce Béarnaise Légumes mélangés	48.00
Poitrine de poulet rôtie avec sauce au poivre Ratatouille fraîche	31.00

Pour l'accompagnement, vous avez le choix entre du riz, de la polenta bramata, du gratin de pommes de terre, de la purée de pommes de terre, des rôtis ou des pâtes.

CHF

**PLATS PRINCIPAUX POISSON**

---

Filet de sandre poché sur lit de poireaux avec sauce au safran et au vin blanc Riz sec Légumes mélangés	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

**ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES**


---

Piccata d'aubergines au pesto de basilic	24.00
Pommes de terre au romarin	
Peperonata aux herbes fraîches	

Stroganoff de champignons des bois frais avec crème fraîche	24.00
Rösti au beurre	

**ALTERNATIVES VÉGÉTALIENNES**


---

Curry de légumes	27.00
Riz sec aux herbes	

Emincé de soja Stroganoff	29.00
Rösti	
Brocoli	

**DESSERTS**


---

Brönnti Creme	12.00
---------------	-------

Salade d'ananas et d'orange	<b>Vegan</b>	12.00
-----------------------------	--------------	-------

Mousse au chocolat garnie de fruits	12.00
-------------------------------------	-------

Tiramisu garnie de fruits	12.00
---------------------------	-------

Panna cotta avec coulis de framboises	disponible végane	12.00
---------------------------------------	-------------------	-------

<b>Notre spécialité:</b> Öpfuchüechli avec sauce à la vanille	9.00
---	------