

Restaurant Kreuz Metzlerlen

Lieber Gast

Wir danken Ihnen für das Interesse, Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen. Um eine möglichst reichhaltige und individuelle Auswahl von Gerichten zu bieten und Ihnen die Zusammenstellung des Festmenüs zu erleichtern, haben wir eine Anzahl Speisen aufgeführt. Sollte jedoch Ihre Liebesspeise bei diesen Vorschlägen fehlen, sprechen Sie mit uns. Wir sind bestrebt, möglichst alle Wünsche zu erfüllen.

Menubesprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie um die Details nach telefonischer Vereinbarung zu besprechen. Nehmen Sie mit uns bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass Kontakt auf, damit wir einen Termin vereinbaren können. Geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt und wir werden uns für Ihren Anlass in jeder Hinsicht so einsetzen, damit dieser ein Erfolg wird.

Personenzahl

Geben Sie uns mindestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass die Anzahl Teilnehmer bekannt, die verrechnet werden sollen.

Dekoration

Die Blumen oder das Gesteck sind im Preis inbegriffen. Spezielle Wünsche berechnen wir nach Aufwand. Natürlich dürfen Sie auch die Blumen selber mitbringen.

Kindermenu

Kinder im schulpflichtigen Alter bewältigen meistens kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für zwei Kinder ein Menü oder wählen Sie einen Kinderteller mit Chicken Nuggets, paniertem Schnitzel oder Rahmschnitzel mit Beilagen nach Wahl aus.

Restaurant Kreuz, Hauptstrasse 5, 4116 Metzlerlen, 061 731 14 95
Stefan Schaffter , Veronika Meier
und das Kreuz Team

Apéro

Chips, Salzstängeli, Nüssli /pro Person	CHF	2.50
Speckgugelhopf /pro Person	CHF	3.00
Parmesan, Oliven und Bauernbrot/pro Person	CHF	3.00
Canapé nach Wahl: <i>Thon, Lachs, Tartar, Cantadou oder Oliventapenade</i>	CHF	10.00 bis 15.00

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	CHF	16.00
Rindstartar <i>Getoastetes Bauernbrot und Butter</i>	CHF	19.00
Geräuchertes Forellenfilet <i>Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	CHF	15.00
Geräucherter Lachs <i>Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	CHF	18.00

Salate

Grüner Salat	CHF	9.50
Gemischter Salat	CHF	10.50
Nüsslissalat (Saison)	CHF	11.00
Nüsslissalat mit Ei (Saison)	CHF	12.00
Nüsslissalat mit Ei und Speck (Saison)	CHF	15.50

Warme Vorspeisen

Diverse frische Fische	Tagespreis	
Riesengarnelen mit grünem Salat	CHF	19.00
Frische Steinpilze oder Eierschwämme (Saison) <i>Im Butter gebraten oder mit Rahmsauce</i>	Tagespreis	
Frische Spargeln (Saison)	CHF	17.00
Nüsslisalat mit Zanderstreifen (Saison)	CHF	18.00
Hausgemachte Spinatravioli	CHF	16.00
Warme Gänseleber <i>Warmer Apfel und Balsamicoreduktion</i>	CHF	24.00

Suppen

Gemüsecrèmesuppe	CHF	8.50
Bouillon nature	CHF	7.00
Bouillon mit Ei	CHF	8.00
Spargelcrèmesuppe (Saison)	CHF	8.50
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	CHF	9.50

Hauptspeisen vom Schwein

Schweinsbraten mit Bratenjus <i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF	28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Rahmsauce <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	31.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	33.50
Schweins- und Kalbsbraten mit Bratenjus <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	32.00
Schweinscarréebraten mit Bratenjus <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	31.00
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce <i>Reis und Gemüse</i>	CHF	36.00

Hauptspeisen vom Kalb

Kalbschulterbraten mit Bratenjus <i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF	35.00
Kalbscordon-bleu <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	39.50
Kalbscarréebraten mit Bratenjus <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	42.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	44.50

Hauptspeisen vom Rind und Lamm

Saurer Mocken mit Bratenjus <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	35.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise <i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF	44.50
Rindsfilet 160 g mit Kräuterbutter <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	46.00
Rindsfilet 180 g mit Kräuterbutter <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	49.00
Deux Filets, zweimal serviert -Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse -Kalbsfilet mit Rahmsauce, Nüdeli und Gemüse	CHF	52.00
Lammrückenfilet mit Kräuterbutter <i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF	41.00

Hauptspeisen von Fisch und Geflügel

Frischer Fisch nach Angebot <i>Reis und Gemüse</i>	Tagespreis	
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	29.00
Perlhuhnbrust mit Bratenjus <i>Risotto und Gemüse</i>	CHF	30.00

Hauptspeisen Vegetarisch

Spinatravioli	CHF	26.00
Gemüseteller mit Reis	CHF	24.50
Gemüseteller mit Spinatravioli	CHF	28.00
Risotto mit Gemüse	CHF	24.00

Desserts

Meringue mit Rahm	CHF	10.50
Meringue-Glacé mit Rahm	CHF	11.50
Vacherin Torte mit Rahm	CHF	11.00
Hausgemachtes Parfait au Kirsch	CHF	10.00
Sorbet Wodka	CHF	11.00
Sorbet Calvados	CHF	11.00
Sorbet Zwetschgen	CHF	11.00
Sorbetteller mit Früchten und Rahm	CHF	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	CHF	12.00
Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Früchten und Rahm	CHF	12.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Rahm	CHF	9.50
Apfel- oder Birnenwähe mit Vanilleglacé und Rahm	CHF	8.00
Eis Caféglacé mit Rahm	CHF	9.00
Hausgemacht gebrannte Crème	CHF	9.50
Hausgemachtes Zimtglacé mit heissen Zwetschgen und Rahm	CHF	10.00
Dessertteller	CHF	14.00
Dessertbuffet	CHF	19.00
Dessert- und Käsebuffet	CHF	21.00