

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 Festmenus 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 Menu. Bestellen Sie deshalb für zwei Kinder ein Menu 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	17.00
Rindstartar <i>Getoastetes Bauernbrot und Butter</i>	CHF	23.00
Geräuchertes Forellenfilet <i>Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	CHF	17.00
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	
Riesencrevetten mit grünem Salat	CHF	19.00
Frische Steinpilze oder Eierschwämme (Saison) <i>Im Butter gebraten oder mit Rahmsauce</i>	Tagespreis	
Frischer Spargel (Saison)	CHF	18.00
Nüsslisalat mit Zanderstreifen (Saison)	CHF	19.00
Spinatravioli <i>handgemacht</i>	CHF	18.00
Warme Gänseleber <i>Warmer Apfel und Balsamicoreduktion</i>	CHF	26.00

Suppen

Gemüsecrèmesuppe mit Rahm	CHF	9.50
Bouillon <i>nature hausgemacht</i>	CHF	7.50
Bouillon mit Ei <i>hausgemacht</i>	CHF	9.00
Spargelcrèmesuppe mit Rahm (Saison)	CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Kürbiskernen (Saison)	CHF	9.50

Hauptspeisen vom Schwein

Schweinshalsbraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF	31.00
Schweinssteak mit <i>Kräuterbutter</i> <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	35.00
Schweinshals- und Kalbsschulterbraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	37.00
Schweinscarréebraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	34.00
Schweinsfilet an <i>Pilzrahmsauce</i> <i>Reis und Gemüse</i>	CHF	38.00

Hauptspeisen vom Kalb

Kalbsschulterbraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Kartoffelgratin und Gemüse</i>	CHF	39.00
Kalbs Cordon-bleu <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	42.50
Kalbscarréebraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	44.00
Kalbssteak mit <i>Morchelrahmsauce</i> <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	46.00

Hauptspeisen vom Rind und Lamm

Saurer Mocken mit Bratenjus Kartoffelstock und Gemüse	CHF	36.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	44.50
Rindsfilet 160 g mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF	49.00
Rindsfilet 200 g mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF	54.00
Deux Filets, zweimal serviert -Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse -Kalbsfilet mit Rahmsauce, Nüdeli und Gemüse	CHF	54.00
Lammrückenfilet mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	42.00

Hauptspeisen von Fisch und Geflügel

Frischer Fisch nach Angebot Reis und Gemüse	Tagespreis	
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF	29.00
Perlhuhnbrust mit Bratenjus Risotto und Gemüse	CHF	31.00

Hauptspeisen Vegetarisch

Spinatravioli handgemacht	CHF	27.00
Gemüseteller mit Reis	CHF	25.50
Gemüseteller mit Spinatravioli handgemacht	CHF	29.00
Risotto mit Gemüse	CHF	24.00

Desserts

Meringue mit Rahm	CHF	10.50
Meringue-Glacé mit Rahm	CHF	11.50
Vacherin Torte hausgemacht mit Rahm	CHF	11.50
Parfait au Kirsch hausgemacht	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
Mousse au Chocolat hausgemacht mit Früchten und Rahm	CHF	12.00
Caramelköpfler hausgemacht mit Früchten und Rahm	CHF	9.50
Apfel- oder Birnenwähe hausgemacht mit Vanilleglacé und Rahm	CHF	8.00
Eis Caféglaçé mit Rahm	CHF	10.00
Gebrannte Crème hausgemacht	CHF	10.50
Zimtglacé mit heissen Zwetschgen und Rahm	CHF	11.00
Dessertteller	CHF	14.00
Dessertbuffet	CHF	19.00
Dessert- und Käsebuffet	CHF	21.00