

# 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	16.00
Rindstartar <i>Getoastetes Bauernbrot und Butter</i>	CHF	20.00
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
Nüsslialat (Saison)	CHF	11.00
Nüsslialat mit Ei (Saison)	CHF	12.00
Nüsslialat 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	17.00
Nüsslisalat mit Zanderstreifen (Saison)	CHF	18.00
Spinatravioli <i>handgemacht</i>	CHF	16.00
Warme Gänseleber <i>Warmer Apfel und Balsamicoreduktion</i>	CHF	24.00

# Suppen

---

Gemüsecrèmesuppe mit Rahm	CHF	9.50
Bouillon <i>nature hausgemacht</i>	CHF	7.00
Bouillon mit Ei <i>hausgemacht</i>	CHF	8.50
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	30.00
Schweinssteak mit <i>Kräuterbutter</i> <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	34.00
Schweinshals- und Kalbsschulterbraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	35.00
Schweinscarréebraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	33.00
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	37.00
Kalbs Cordon-bleu <i>Pommes frites und Gemüse</i>	CHF	41.00
Kalbscarréebraten mit <i>Bratenjus</i> <i>Kartoffelstock und Gemüse</i>	CHF	43.00
Kalbssteak mit <i>Morchelrahmsauce</i> <i>Nüdeli und Gemüse</i>	CHF	45.00

## Hauptspeisen vom Rind und Lamm

---

Saurer Mocken mit Bratenjus Kartoffelstock und Gemüse	CHF	35.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	44.50
Rindsfilet 160 g mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF	47.00
Rindsfilet 200 g mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF	52.00
Deux Filets, zweimal serviert -Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse -Kalbsfilet mit Rahmsauce, Nüdeli und Gemüse	CHF	52.00
Lammrückenfilet mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	41.00

## Hauptspeisen von Fisch und Geflügel

---

Frischer Fisch <b>nach Angebot</b> Reis und Gemüse	Tagespreis	
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF	28.00
Perlhuhnbrust mit Bratenjus Risotto und Gemüse	CHF	30.00

## Hauptspeisen Vegetarisch

---

Spinatravioli handgemacht	CHF	26.00
Gemüseteller mit Reis	CHF	24.50
Gemüseteller mit Spinatravioli handgemacht	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 hausgemacht mit Rahm	CHF	11.00
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	9.00
Gebrannte Crème hausgemacht	CHF	9.50
Zimtglacé mit heissen Zwetschgen und Rahm	CHF	10.00
Dessertteller	CHF	14.00
Dessertbuffet	CHF	19.00
Dessert- und Käsebuffet	CHF	21.00