

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Die vorliegende Zusammenfassung soll Ihnen als Anregung dienen.

Selbstverständlich können Sie ein Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne sind wir bereit,
Ihnen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Unsere Räumlichkeiten:

- Saal bis zu 50 Personen
- Rotisserie bis 40 Personen
- Gaststube bis 80 Personen
- grosse Gartenterrasse

Die Räumlichkeiten sind rollstuhlgängig.
Montag und Dienstag Ruhetag

So, nun freuen wir uns auf Ihren baldigen Besuch.

Ihr Kreuz - Team

Diese Menuvorschläge verstehen sich ab 10 Personen
Genauere Personenzahl bitte 24 Stunden vor ihrem Anlass,
grosse Abweichungen müssen wir leider verrechnen.

Inwil im August 2018

Spezialitäten des Hauses

Trois Filets à la Mode du Chef Schweins,- Kalbs,- und Rindsfilet dreimal serviert mit den jeweils passenden Beilagen.	56.—
Deux-Filets „Kreuz“ Schweins,- und Rindsfilet Zweimal serviert mit den passenden Beilagen	42.00
Chateau Briand Zartes Rindsfilet im Ofen gegart mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur und Croquetten zweimal serviert	48.00
Fondue Chinoise oder Bourignonne à Discretion mit vielen Saucen und Beilagen. Dazu servieren wir nach Wunsch Wildreis oder Pommes Frites	48.—
Käse - Fondue das altbewährte Moitie - Moitie	23.50
Bauern - Fondue Käse - Fondue mit Speckwürfeli und Zwiebeln	25.50

Unsere Buffets

Einfaches Bauernbuffet

35.50

Schinken im Teig, währschafte Suppe
Salatbuffet

Grosses Bauernbuffet

54.--

Salatbuffet, Trockenfleisch, Pastete
Schweinsbraten, Schinken, Würste,
verschiedene Beilagen, Gemüse
Dessertbuffet

Schlemmerbuffet

65.--

Salatbuffet, Crevetten, Trockenfleisch, Pastete, Lachs
Braten, Roastbeef
verschiedene Beilagen, Gemüse
Dessertbuffet

Tavolata

Sie reservieren das ganze Restaurant für ihren Anlass.
Ihre Gäste können sich frei bewegen und das Essen wird
direkt unter den Augen ihrer Gäste in der Küche zubereitet.
Preis nach Aufwand / Mindestpersonenzahl 50

Dessertbuffet

18.00

Mit allem was das süsse Herz begehrt, nach ihren
Wünschen zusammengestellt.

*Selbstverständlich sind das nur Anregungen.
Wir stellen Ihnen auch ein Buffet ganz nach
Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.*

Suppen und Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Bunter Blattsalat mit Kernen	9.50
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons und Speck	13.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	14.50

Flädli-suppe	6.00
Bouillon „Royale“ mit Eierstich	7.00
Bouillon mit Gemüsejulienne	6.00
Gemüsecrèmesuppe	8.00
Spezialsuppe (Saison) Kürbis, Spargel, Sauerkraut	8.00
Tomatencrèmesuppe	8.00

Vorspeisen

- Melone mit Rohschinken	12.50
- kleines Tartare mit Toast und Butter	17.50
- Carpaccio mit Parmesan	19.50
- Bunter Salat mit Riesencrevetten an Knoblauchdipp	15.50
- Lachsmousse mit Spezialbrötli und Butter	16.50
- Pilzpastetli mit Saisonpilzen und Rahm	14.50
- Fischknusperli an Tartaresacue	14.50
- Hors d`oeuvre Teller Verschiedene kalte Köstlichkeiten	21.50
- Rauchlachs mit Tost und Butter	14.50
- Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	14.50

Hauptgerichte

Rahmschnitzel	
Schweinsschnitzel an einer Champignonsrahmsauce mit Butternüdeli und Gemüse	26.50
mit Kalbfleisch	33.50
Schweinssteak an Champignonrahmsauce Nüdeli und Gemüse	28.50
Riz Casimir Geschnetztes Pouletfleisch mit Früchten an Currysauce, Reis	24.50
Schweinshalsbraten mit Kartoffelstock und grünen Bohnen	24.50
Schwedenbraten Kartoffelgratin und Gemüse	28.50
Rindsschmorbraten Kartoffelstock und Gemüse	29.50
Schweinscarrébraten an Rosmarinjus Nüdeli und Gemüse	28.50
Pouletbrüstli im Sesammantel Sweet-Chilisauce Trockenreis und Gemüse	27.50
Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce Nüdeli und Gemüse	26.50
Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce Butternüdeli und Gemüse	23.50
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art Spätzli und Gemüse	32.50

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an pikanter Paprikasauce Butternüdeli	29.50
Luzerner Chügelipastetli mit Gemüse	19.50
+ Pommes Frites	23.50
Piccata „Milanese“ Safranrisotto	26.--
Kalbfleisch	33.--
Saltinbocca „Romana“ Risotto	
Gemüse	26.50
Kalbfleisch	33.50
Schweinsfilet „Calvados“ mit Gratin	
Gemüse garnitur	34.50
Kalbssteak an Morchelsauce Nüdeli und Gemüse	44.50
Entrecôte an Kräuterbutter Croquetten	
Gemüse garnitur	39.50
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ Papardelle	
Gemüse	42.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise Kartoffelgratin	
Gemüse	39.50
Rindsfilet an Pfeffersauce Reis und Gemüse	44.50
Nachservice Pommes Frites extra	3.00

Dessert

Caramelköppli	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 6.50
Zuger Kirschtorte	Fr. 6.50
Coupe Heissi Liebe (mit Waldbeeren)	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Sorbetteller	Fr. 10.50
Panna Cotta mit Saisonfrüchten	Fr. 6.50
Schoggi-Mousse	Fr. 8.50
Parfait saisonal mit Rahm	Fr. 8.50
Weissparfait mit caramelisierten Nüssen	Fr. 10.50

Menu mit 3 Gängen

Nüsslisalat mit Ei

Schweinsfilet Calvados
mit Äpfeln garniert
Kartoffelgratin und Gemüse

Panna Cotta mit Saisonfrüchten
Fr. 49.50

Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen

Rindsfiletstreifen „Stroganoff
Wildreis
Gemüse

Sorbetteller mit Früchten
Fr. 64.50

Spargelcrèmesuppe (Saison)

Entrecôte Café de Paris
Croquetten
Gemüse garnitur

Coupe heissi Liebi
Fr. 54.00

Pilzpastetli

Kalbssaltinbocca
Risotto
Gemüse

Zuger Kirschtorte
Fr. 53.50

Dauerbrenner

Flädli-suppe

Schweinssteak an Pilzrahmsauce

Nüdeli

Gemüse

Caramelköpfli

Fr. 40.50

Gemischter Salat

Cordon-Bleu

Pommes Frites

Gemüse

Gebrannte Crème

Fr. 43.00

Bunter Blattsalat mit Kernen

Schweinscarrébraten

an Rosmarinjus

Nüdeli

Gemüse

Panna Cotta mit Früchten

Fr. 43.50

Salat grün

Rindsschmorbraten

Kartoffelstock

Gemüse

Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 42.00

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Spätzli

Gemüse

Meringues mit Glace und Rahm

Fr. 49.50

Bouillon „Royale“ mit Eierstich

Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

Rösticroquetten hausgemacht

Gemüse

Waldbeerenparfait mit frischen Beeren

58.00

**Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales Mehrgangmenü zusammen,
auch mit den passenden Weinen
Wir beraten Sie gerne.**

Menu mit 4 Gängen

Nüsslisalat mit Ei

Bouillon mit Gemüsejulienne

Schweinssteak an Senfsauce

Nüdeli

Gemüse

Coupe Romanoff

Fr. 49.00

Crevetten-Cocktail

Tomaten-Paprikasuppe

Deux Filet „Kreuz“

Schweins- und Rindsfilet

Pommes Duchesse

Gemüse

Schoggiparfait mit Rahm

Fr. 69.00

Melone mit Rohschinken

Currysuppe

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse

2-farbiges Schoggimousse

Fr. 69.00

Gemischter Salat

Blumenkohlcrèmesuppe

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse

Meringues Glacée

Fr. 49.00

Lachsmousse mit Spezialbrötli

Rüebli- und Ingwersuppe

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

am Stück gebraten

Risotto

Gemüse

Tiramisu

Fr. 59.00

Rauchlachs mit Toast und Butter

Kokossuppe mit Pouletspiessli

Rindsfiletmédallions an Pfeffersauce

Wildreis

Gemüse

Dessertteller

Fr. 75.00

Rauchlachs mit Honigsenf
mit Toast und Butter

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Risotto
Streifengemüse

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 52.00

Kleines Tartare
mit Toast und Butter

Kalbsfilet am Stück gebraten
Mousslinesauce
Nüdeli
Gemüse

Waldbeerenparfait
Fr. 75.00

Bunter Salat
mit knusprigen Kernen

Zanderfilet an Kräutersauce
Reis
Spinat

Weissweinparfait mit
caramelisierten Nüssen
Fr. 48.00

Panierte Crevetten
an Süss-saurer Sauce

Rindsfiletmédailles
Pfeffersauce
Croquetten
Gemüse

Dessertteller
Fr. 73.00

Vegigerichte

Gemüserösti mit Käse überbacken
Pilzpastetli mit Reis und Gemüse
Hausgemachte Gemüsetätschli
an Sweet-Chilisauce, Reis und Gemüse
Gemüseteller mit
Croquetten und Spiegeli
Spaghetti Aglio e Olio
Diverse Risotto, nach Saison
Gemüsecurry, Reis

Fr. 26.50

Fr. 25.50

Fr. 24.50

Fr. 24.50

Fr. 21.50

Fr. 26.50

Fr. 24.00