

# MENÜVORSCHLÄGE

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Menü selber aus allen Vorschlägen zusammenstellen.

## Vorgängig möchten wir Sie auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihres Anlasses hinweisen:

---

- Wir bitten Sie, sich bei der Menuauswahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Anpassungen für Vegetarier oder Allergiker selbstverständlich berücksichtigt werden.
- Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen
- Bitte teilen Sie uns Ihre Menuauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit
- Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST.

## Legende

---

|   |             |
|---|-------------|
|  | Glutenfrei  |
|  | Vegetarisch |
| <b>Vegan</b>  | Vegan       |

Die nicht als glutenfrei bezeichneten Gerichte sind mehrheitlich auch glutenfrei erhältlich.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über laktosefreie Gerichte und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

## Fleisch- und Fischdeklaration

---

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Schwein         | Schweiz              |
| Kalb            | Schweiz              |
| Rind            | Schweiz              |
| Geflügel        | Schweiz              |
| Riesencrevetten | Vietnam              |
| Lachsforelle    | Schweiz / Frankreich |
| Zander          | Estland              |
| Rauchlachs      | Norwegen             |

## 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)

## WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

---

### Frühlingsmenü zu CHF 38.00 pro Person

Spargelsalat mit Kresse und Cherrytomaten

\*\*\*

Gebratene Lammhufte mit Bärlauch

Neue Kartoffeln

Bundkarotten

\*\*\*

Früchtetartelette mit Zitronensorbet

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 41.00

---

### Sommermenü zu CHF 37.00 pro Person

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

\*\*\*

Schweinssteak mit Eierschwämmli und Marsalasaucce

Süsskartoffelpüree

Blattspinat

\*\*\*

Erdbeeren mit Vanilleglace und Baileys

Unsere Weinempfehlung: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich zu CHF 48.00

---

### Herbstmenü zu CHF 38.00 pro Person

Kürbissuppe mit Kürbiskernespuma

\*\*\*

Hirschgeschnetzelttes mit Preiselbeersauce

Spätzli

Rosenkohl mit Marroni

\*\*\*

Sambuca-Parfait mit Kaffeeschaum

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône zu CHF 49.00

---

### Wintermenü zu CHF 37.00 pro Person

Hauspastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Tiramisu mit pochierter Koriander Ananas

Unsere Weinempfehlung: **Cal Pla**, Priorat zu 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)

**KALTE VORSPEISEN**

CHF

---

|  |                  |                   |       |
|--|------------------|-------------------|-------|
| Gemischter Salat   | Vegan erhältlich | <b>v</b> <b>x</b> | 7.00  |
| Gärtnerinnen-Salat (Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner)                        |                  | <b>v</b> <b>x</b> | 7.00  |
| Bunter Blattsalat mit Melonenkugeln, Kernen, Nüssen, Mozzarellakugeln und Croûtons                 |                  | <b>v</b> <b>x</b> | 11.00 |
| Frischer Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen, Trauben, gerösteten Baumnüssen und gehacktem Ei    |                  | <b>v</b> <b>x</b> | 13.00 |
| Schottisches Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio mit Limonenöl und gebratener Black Tiger Crevette |                  | <b>x</b>          | 17.50 |
| Randencarpaccio mit Olivenöl, Rucola, Kräuterfrischkäse und gehobletem Parmesan                    |                  | <b>v</b> <b>x</b> | 15.00 |

**SUPPEN**

CHF

---

|  |                  |          |      |
|--|------------------|----------|------|
| Süssmaiscremesuppe mit gerösteten Kernen | Vegan erhältlich | <b>v</b> | 7.00 |
| Karotten-Ingwersuppe mit Riesencrevette  | Vegan erhältlich |          | 9.00 |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl        | Vegan erhältlich | <b>v</b> | 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)

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

CHF

---

### Vom Schwein

Schweinsaltimbocca mit frischem Salbei und Walliser Rohschinken  
mit Marsalajus  
Safranreis  
Glasierte Zucchetti

⊗ 26.00

Schweinsfilet am Stück gebraten  
mit Calvadossauce  
Birnenkartoffeln  
Broccoli mit Mandeln

35.00

---

### vom Kalb

Saftige Kalbswürfel  
mit Steinpilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Broccoli mit Mandeln

29.00

Kalbshohrücken am Stück gebraten  
mit Waldpilzsauce  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

47.00

---

### vom Rind

Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten)  
Kartoffelstock  
Frisches Gemüse

32.00

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Bernaise Sauce  
Kartoffelgratin  
Frisches Gemüse

⊗ 45.00

---

### vom Geflügel

Pouletbrust gefüllt mit Spinat  
Safranreis  
Broccoli mit Mandeln

29.00

Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen)  
mit Thymianjus  
Tessiner Bramata Polenta  
Frisches Ratatouille

⊗ 27.00

### 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)

## HAUPTGÄNGE FISCH

CHF

---

|   |         |
|---|---------|
| Pochiertes Lachsforellenfilet mit Kräuterweissweinsauce<br>auf Lauchbeet<br>Trockenreis<br>Champignons und Peperoniwürfel         | 27.00   |
| Gebratenes Zanderfilet<br>mit Zwiebeln, Tomaten, Pinienkerne und Petersilienbutter<br>Salzkartoffeln<br>Sautierte Fenchelstreifen | ⊗ 29.00 |

## VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

---

|  |       |
|--|-------|
| Auberginenpiccata mit Basilikumpesto<br>Rosmarinkartoffeln<br>Peperonata mit frischen Kräutern | 24.00 |
| Hausgemachter Gemüsestrudel<br>mit Schnittlauchsauc<br>Trockenreis                             | 23.00 |
| Frisches Waldpilz Stroganoff<br>mit Crème fraîche<br>Butterrösti                               | 24.00 |

## VEGANE ALTERNATIVEN

---

|   |       |
|---|-------|
| Berner Wirsing-Capuns mit Tofu, Gemüse und Kräutern<br>Tomatenchutney<br>Couscous | 32.00 |
| Lasagne<br>mit Soja-Waldpilz-Bolognaise   | 29.00 |

## DESSERTS

---

|  |                        |
|--|------------------------|
| Ananas - Orangen - Heidelbeersalat mit Zitronensorbet und Brüssel Waffel | 9.00                   |
| Schokoladenmousse mit Kumquat Confit                                     | Vegan erhältlich 12.00 |
| Soufflé Glace Grand Marnier mit grünem Apfelmouli                        | 10.00                  |
| Tiramisu mit pochierter Koriander Ananas                                 | 11.00                  |
| <b>Unsere Spezialität:</b> Öpfuchüechli mit Zimtglace                    | 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)