

# *Restaurant Kreuz Schoren*

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit unseren aus Leidenschaft und viel Liebe zubereiteten Gerichten verwöhnen zu dürfen. Die Auswahl unserer Produkte wird sorgfältig durch Qualität und Regionalität definiert.

Damit wir Ihren Anlass so reibungslos wie möglich organisieren können, senden wir Ihnen hiermit im Voraus unsere Speiseangebote sowie weitere erforderliche Grundlagen.

Wir bitten Sie, diese zu lesen und sich über Ihre Auswahl Gedanken zu machen.

Bei einem persönlichen Gespräch werden wir mit Ihnen Ihre Ideen und Vorstellungen besprechen, sowie alle noch offenen Fragen klären, damit Sie sich unbeschwert auf Ihren Aufenthalt bei uns freuen können.

## Zu den Gerichten

Die Menüvorschläge sind für eine Mindestanzahl von 10 Personen ausgelegt und es ist vorgesehen, dass nur ein Vorschlag, je nach Wunsch, zusammengestellt aus Apéro, Vorspeise, Hauptgang und Dessert, pro Bankett gewählt wird. Änderungen oder Wünsche sollten vorgängig besprochen werden.

## Tischformen

Je nach Wunsch und Personenzahl können die Räumlichkeiten mit Tischen in Reihen, U-Form, Blöcken oder sogar mit runden Tischen eingerichtet werden.

## Blumen & Dekorationen

Arrangements und Dekorationszubehör können durch uns bestellt werden. Diese werden je nach Aufwand in Rechnung gestellt. Sie haben jedoch auch die Möglichkeit Ihre eigenen Blumen und Dekorationsgegenstände mitzubringen und die Tische selbst, nach Ihrem Wunsch zu schmücken.

## Öffnungszeiten

Die gesetzlichen Öffnungszeiten sind bis 00.15 Uhr, an Sonn- und Feiertagen schliesst das Restaurant um 21.00 Uhr. Längere Aufenthalte können in vorgängiger Absprache vereinbart werden. Verlängerungen ab der gesetzlich vorgeschriebenen Öffnungszeit müssen eingegeben werden und werden pro angebrochene Stunde mit einem Zuschlag von CHF 100.00 in Rechnung gestellt.

## Mitbringen von Wein und Torten

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche. Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 5.00 pro Person.

## Preise

Alle Preisangaben sind pro Person und inkl. MwSt.

## Alles Weitere...

Bitte beachten Sie hierzu unsere AGB's, welche wir Ihnen separat im Anhang mitsenden.

## Apéro-Vorschläge

|     |   |        |              |
|-----|---|--------|--------------|
| G   | Tomaten-Mozzarella-Spiesschen (saisonal) mit Basilikum (2 Stk./Pers.) | Pers.: | 2.80         |
| G   | Lachs-Avocado-Häppchen mit Meerrettichmousse (2 Stk./Pers.)           | Pers.: | 4.00         |
| G   | Crudités mit Dipp-Saucen  | Pers.: | 3.80         |
|     | Gefüllte Blätterteiggebäcke (2 Stk./Pers.)                            | Pers.: | 4.70         |
|     | Dreierlei Mini Canapés (4 Stk./Pers._ ab 20 Pers.)                    | Pers.: | 4.50         |
| G   | L Marinierte Pouletspiesschen (2 Stk./Pers.)                          | Pers.: | 4.00         |
| (L) | Gefüllte Tartelettes (2 Stk./Pers.)                                   | Pers.: | 6.00         |
| G   | Hausgemachte Meatballs an Tomatensauce (2 Stk./Pers.)                 | Pers.: | 2.50         |
|     | Kleines Lachstatar (GB) auf Toastbrot (2 Stk./Pers.)                  | Pers.: | 2.50         |
|     | Kleines Rindstatar auf Toastbrot (2 Stk./Pers.)                       | Pers.: | 2.50         |
|     | Apéro-Buffer (ab 20 Pers.)  |        | je nach Wahl |

## Suppen

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| G | Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto                     | 11.00          |
| G | Geräucherte Kartoffelcremesuppe garniert mit Kresse              | 9.50           |
| G | L Zitronengras-Ingwer-Kokoscremesuppe mit Paysannegemüse-Einlage | 10.50          |
|   | Rinds-Kraftbrühe mit Flädli                                      | 10.00          |
|   | Saisonale Cremesuppe (lassen Sie sich beraten)                   | 8.50 bis 12.00 |

## Salate

|   |  |       |
|---|--|-------|
| L | Fruchtiger Chicoreesalat (Herbst und Winter)<br>zubereitet mit Orangenfilets, Datteln und Nüssen an italienischer Salatsauce | 12.00 |
|   | Nüsslisalat "Grand Mere"<br>mit Speckstreifen, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Croutons                                       | 13.00 |
| G | L Grüner Salat "Schoren" mit gerösteten Sonnenblumenkernen   | 8.00  |
| G | Tomatensalat mit Büffelmozzarella (Sommer)<br>mit Basilikum auf Eisbergsalat   | 12.00 |

## Vorspeisen

|   |   |   |       |
|---|---|---|-------|
|   |   | Lachstatar (GB) zubereitet mit Cremefraiche<br>präsentiert mit Meerrettichschaum, verschiedenen Garnituren,<br>Toast und Butter | 15.00 |
|   |   | Beef Tatar "der Klassiker"  | 15.00 |
| G | L | Carpaccio vom Rindsfilet<br>mit Olivenöl mariniert, garniert mit Parmesan und Peperoncini                                       | 15.00 |
| G | L | Zweierlei Melonenfächer mit Rohschinken (Saisonal)  | 14.00 |
| G |   | Tatar vom Parmaschinken mit Avocado-creme<br>präsentiert mit Wacholderschaum, kleinem Salatnest und<br>verschiedenen Garnituren | 17.00 |

## Hauptgänge

|   |   |   |       |
|---|---|---|-------|
| G | L | Gebratene Pouletbrust<br>gefüllt mit Datteln, Baumnüssen und Mostbröckli an Rosmarin-Jus,<br>serviert mit Waldpilzrisotto   | 35.00 |
|   | L | Duett vom Roastbeef und Kalbshohrücken<br>an Sauce Bearnaise/Portwein-Sauce, Pommes Berny<br>und saisonalem Gemüsebouquet   | 52.00 |
| G | L | "Saltim Bocca Romana" Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken,<br>Weissweinrisotto und Gemüsebouquet  | 40.00 |
|   |   | Rassige Rindsfiletstreifen "Stroganoff"<br>serviert mit hausgemachten Spätzli sowie Mandel-Brokkoli   | 44.00 |
|   |   | Duett von der Cordon Bleu-Zigarre (Kalb und Schwein)<br>gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer sowie Schinken und Raclette,<br>serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüsebouquet | 39.50 |
| G | L | Rindfleischgeschnetztes mit Champignons und Speck<br>serviert mit Bramata-Polenta und Bohnengemüse  | 33.00 |
|   | L | Zarter Kalbshohrücken im Ofen gegart<br>serviert mit Balsamico-Portweinsauce, hausgemachten Schupfnudeln<br>und zweifarbigem Kohlrabi-Gemüse  | 46.00 |
| G |   | Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce<br>serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Karotten-Gemüse   | 32.00 |
| G |   | Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce<br>serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse  | 23.50 |
|   |   | Saftiges Kalbssteak an Morchelsauce<br>mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüsegarntur   | 46.00 |
| G |   | Gebratene Lachstranche (NOR) an Dillrahmsauce<br>serviert mit Salzkartoffeln, Spinat und Randen-Gemüse  | 39.00 |

## Fleischlose Hauptgänge

|   |   |  |       |
|---|---|--|-------|
| G | L | Kichererbsen-Kokos-Curry mit gebackenem Gemüse<br>angerichtet im Basmatireisring | 29.50 |
| G | L | Kartoffel-Birnen-Roulade mit saisonalem Gemüsebouquet                            | 30.50 |
| G | L | Gemüseteller serviert mit Weissweinsrisotto                                      | 28.00 |

## Desserts

|   |  |   |       |
|---|--|---|-------|
| G |  | Dreifarbige Tobleronemousse garniert mit Bananenscheiben & Rahm | 11.50 |
|   |  | Hausgemachtes Tiramisu  | 11.00 |
| G |  | Zweifarbige Bayerische Creme mit Himbeersauce                   | 12.00 |
|   |  | Hausgemachte Cremeschnitte                                      | 11.00 |
| G |  | Joghurt-Minze-Panna Cotta mit Beerenkompott                     | 12.00 |
|   |  | Dessertbuffet (ab 25 Personen)                                  | 21.00 |
|   |  | mit Käseauswahl   | 25.00 |

# ECONOMY MENÜ

Klare Gemüsebouillon mit Flädli  
und Gemüsestreifen als Einlage

\*\*\*

Kalbsschulterbraten "Winzer Art" (CH) an Cognac-Rahmsauce  
präsentiert mit karamellisierten Trauben,  
Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Caramelköppli mit Früchten  
und Rahm

43.00

# BUSINESS MENÜ

Geräucherte Kartoffelcremesuppe mit Kresse

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
an Honig-Senfdressing

\*\*\*

Gefüllte Pouletbrust an Aprikosen-Rosmarinsauce  
serviert mit Waldpilzrisotto und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Zweifarbige Bayerische Creme mit Himbeersauce

53.00

# FIRSTCLASS MENÜ

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto

\*\*\*

Carpaccio von Rande und Birne mit Sauerrahmsauce  
präsentiert mit saisonalem Salatbouquet an italienischer Salatsauce

\*\*\*

Pochierte Lachsroulade (GB) an Safransauce gefüllt mit Spinat,  
serviert mit Pilawreis

\*\*\*

Duett vom Kalbshohrücken und Roastbeef an Sauce Bernaise  
serviert mit hausgemachten Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüsebouquet

79.00

## APÉRO RICHE

Die Anlässe für einen Apéro sind genauso vielfältig wie unsere Apéro-Spezialitäten, die wir frisch für Sie herstellen. Ob für ein Familienfest, eine Party mit Freunden oder einen feierlichen Empfang, wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an delikaten Köstlichkeiten für jeden Geschmack.

## BRUNCH BUFFET

Auf Anfrage (ab 30 Personen) können Sie sonntags ab 10 Uhr bei uns ein reichhaltiges Brunch Buffet geniessen.

Gerne beraten wir Sie zu unserem Brunch-Angebot, wenn Sie uns per Mail unter [info@kreuz-schoren.ch](mailto:info@kreuz-schoren.ch) oder telefonisch unter 056 668 12 84 kontaktieren.

Fleischdeklaration: Wenn kein Vermerk aufgeführt ist, wird Schweizer Fleisch verwendet.