

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

Es gelten unsere normalen Öffnungszeiten, welche am Mittwoch bis Samstag, von 09.00 bis 23.00 Uhr und am Sonntag von 09.00 bis 21.00 Uhr sind. Die Küche ist abends jeweils bis 21.00 resp. 20.00 Uhr geöffnet. Nach Absprache kann Ihr Aufenthalt verlängert werden. Falls Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Öffnungszeiten überschreiten möchten, muss dies zwingend mind. 14 Tag im Vorhinein angegeben werden, damit wir die Eingabe bei der Gemeinde tätigen können. Für Verlängerungen nach der gesetzlichen Öffnungszeit wird jede 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.:	4.50
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.:	4.50
	(L)	Gefüllte Tartelettes (2 Stk./Pers.)	Pers.:	6.00
G		Hausgemachte Meatballs an Tomatensauce (2 Stk./Pers.)	Pers.:	3.00
		Kleines Lachstatar (GB) auf Toastbrot (2 Stk./Pers.)	Pers.:	3.00
		Kleines Rindstatar auf Toastbrot (2 Stk./Pers.)	Pers.:	3.00
		Apéro-Buffer (ab 20 Pers.)		je nach Wahl

Suppen

G		Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto	12.50
		Klare Gemüsebouillon mit Flädli und Gemüsestreifen als Einlage	8.50
G		Geräucherte Kartoffelcremesuppe garniert mit Kresse	10.50
G	L	Zitronengras-Ingwer-Kokoscremesuppe mit Paysannegemüse-Einlage	11.50
		Rinds-Kraftbrühe mit Flädli	11.00
		Saisonale Cremesuppe (lassen Sie sich beraten)	8.50 bis 12.00

Salate

	L	Fruchtiger Chicoreesalat (Herbst und Winter) zubereitet mit Orangenfilets, Datteln und Nüssen an italienischer Salatsauce	12.00
		Nüsslisalat "Grand Mere" mit Speckstreifen, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Croutons	13.00
G	L	Grüner Salat "Schoren" mit gerösteten Sonnenblumenkernen	9.00
G		Tomatensalat mit Büffelmozzarella (Sommer) mit Basilikum auf Eisbergsalat	12.00

Vorspeisen

		Lachstatar (GB) zubereitet mit Crème fraîche präsentiert mit Meerrettichschaum, verschiedenen Garnituren, Toast und Butter	15.00
		Carpaccio von Rande und Birne mit Sauerrahmsauce präsentiert mit saisonalem Salatbouquet an italienischem Dressing	11.50
		Beef Tatar "der Klassiker"	15.00
G	L	Carpaccio vom Rindsfilet mit Olivenöl mariniert, garniert mit Parmesan und Peperoncini	15.00
G	L	Zweierlei Melonenfächer mit Rohschinken (Saisonal)	14.00
G	L	Pochierte Lachsroulade (GB) an Safransauce gefüllt mit Spinat, serviert mit Pilawreis	18.50
G		Tatar vom Parmaschinken mit Avocadocreme präsentiert mit Wachholderschaum, kleinem Salatnest und verschiedenen Garnituren	18.50

Hauptgänge

G	L	Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Datteln, Baumnüssen und Mostbröckli an Aprikosen-Rosmarinsauce, serviert mit Waldpilzrisotto	36.50
	L	Duett vom Roastbeef und Kalbshohrücken an Sauce béarnaise/Portwein-Sauce, Pommes Berny und saisonalem Gemüsebouquet	52.00
G	L	"Saltim Bocca Romana" Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	41.00
		Rassige Rindsfiletstreifen "Stroganoff" serviert mit hausgemachten Spätzli sowie Mandel-Brokkoli	44.00
		Duett von der Cordon Bleu-Zigarre (Kalb und Schwein) gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer sowie Schinken und Raclette, serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüsebouquet	39.50
G	L	Rindfleischgeschnetzeltes mit Champignons und Speck serviert mit Bramata-Polenta und Bohnengemüse	33.00
	L	Zarter Kalbshohrücken im Ofen gegart serviert mit Balsamico-Portweinsauce, hausgemachten Schupfnudeln und zweifarbigem Kohlrabi-Gemüse	46.00
		Schweinskarreebraten "Winzer Art" (CH) an Cognac-Rahmsauce präsentiert mit karamellisierten Trauben, Butternudeln und Gemüse	26.50
G		Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Karotten-Gemüse	33.50

G	Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	24.50
	Saftiges Kalbssteak an Morchelsauce mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur	46.00
G	Gebratene Lachstranche (NOR) an Dillrahmsauce serviert mit Salzkartoffeln, Spinat und Randen-Gemüse	39.00

Fleischlose Hauptgänge

G	L	Kichererbsen-Kokos-Curry mit gebackenem Gemüse angerichtet im Basmatireisring	29.50
G	L	Kartoffel-Birnen-Roulade mit saisonalem Gemüsebouquet	30.50
		Gemüseteller serviert mit Weissweinisotto	28.00

Desserts

G	Dreifarbige Tobleronemousse garniert mit Bananenscheiben & Rahm	12.50
	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
G	Caramelchöpfli mit Früchten und Rahm garniert	9.50
	Dessertbuffet (ab 25 Personen)	22.00
	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

Caramelköpfler 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 italienischem Dressing

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

Duett vom Roastbeef und Kalbshohrücken an Sauce béarnaise/Portwein-Sauce
serviert mit Pommes Berny und saisonalem Gemüsebouquet

82.00

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 oder telefonisch unter 056 668 12 84 kontaktieren.

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