

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.

Räumlichkeiten

Restaurant	50	Sitzplätze
Stübli	26	Sitzplätze
Grosser Saal	120	Sitzplätze
Gartenterrasse	80	Sitzplätze

Das Restaurant Kreuz Schoren verfügt über einen grossen Parkplatz, welcher unseren Gästen die Anfahrt sowie die Parkmöglichkeiten erleichtert.
Für die kleinen Gäste gibt es einen Spielplatz mit Schaukel, Rutschbahn und Trampolin.

Tischformen

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

Blumen & Dekorationen

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

Verlängerung

Ab 01.00 Uhr wird pro angebrochene Stunde einen Zuschlag von CHF 100.00 berechnet.

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.

Alles Weitere...

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

Suppen

Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto	11.00
Geräucherte Kartoffelcremesuppe garniert mit Kresse	9.50
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

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

Vorspeisen

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

Hauptgänge

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

Desserts

Dreifarbige Tobleronemousse garniert mit Bananenscheiben & Rahm	11.50
Hausgemachtes Tiramisu	11.00
Zweifarbige Bayerische Creme mit Himbeersauce	12.00
Hausgemachte Cremeschnitte	11.00
Joghurt-Minze-Pana 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

Caramelköpfler mit Früchten
und Rahm

43.00

BUSINESS MENÜ

Geräucherte Kartoffelcremesuppe mit Kresse

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
an Honig-Senfdressing

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

Zweifarbige Bayerische Creme mit Himbeersauce

53.00

MENÜ FIRSTCLASS

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 (CH) an Sauce Bearnaise
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 oder telefonisch unter 056 668 12 84 kontaktieren.