

# *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 Reihen, U-Form, Blöcken oder sogar mit runden Tischen eingerichtet werden.

## Blumen & Dekorationen

Arrangements und Dekorationszubehör können durch uns bestellt 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.

## 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) 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	8.00
G	Tomatensalat mit Büffelmozzarella (Sommer) mit Basilikum auf Eisbergsalat	12.00

## Vorspeisen

		Lachstatar (GB) zubereitet mit Cremefraiche präsentiert mit Meerrettichschaum, verschiedenen Garnituren, Toast und Butter	15.00
		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		Tatar vom Parmaschinken mit Avocado-creme präsentiert mit Wacholderschaum, kleinem Salatnest und verschiedenen Garnituren	17.00

## Hauptgänge

G	L	Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Datteln, Baumnüssen und Mostbröckli an Rosmarin-Jus, serviert mit Waldpilzrisotto	35.00
	L	Duett vom Roastbeef und Kalbshohrücken an Sauce Bearnaise/Portwein-Sauce, Pommes Berny und saisonalem Gemüsebouquet	52.00
G	L	"Saltim Bocca Romana" Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	40.00
		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	Rindfleischgeschnetztes 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
G		Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Karotten-Gemüse	32.00
G		Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	23.50
		Saftiges Kalbssteak an Morchelsauce mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüsegarntur	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
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

# BUISNESS 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.