



Liebe Gäste

Besten Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb!

Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge für Bankette (ab 8 Personen).

Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen beim Zusammenstellen Ihres Menüs.

Wir werden bemüht sein, Sie und Ihre Gäste aufs Beste zu verwöhnen.

Es würde uns freuen, Sie bald aus Küche und Keller zu bedienen!

Gasthof zum Kreuz

Holderbank

Albertien und Daniel Bader





MENÜ Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menüvorschläge aufgelistet. Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen und Vorschlägen. Gerne steht Ihnen ein Mitglied unserer Familie bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung. Kommen Sie bei uns vorbei oder telefonieren Sie uns.

APERÖ Gerne servieren wir Ihnen den Apéro im "Chrüz Höfli" oder in unserem gemütlichen Wein- und Apéro-Keller

Unser Angebot umfasst:

- Pommes-Chips, Salznüssli, Salzsticks
- frisches Gemüse mit diversen Saucen
- kleine Mundbissen mit Salami, Ei, Schinken, Thon, Tartare,
- Rauchlachs, Spargeln, Rohschinken, Käse
- warme Blätterteiggebäck, Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini-Pizza
- Frucht-Bowlen, Fruchtsäfte, Wein, Champagner, Mineral

Die Preise richten sich je nach Bestellung.

DEKORATION Gerne besorgen wir für Sie bei den Floristen in der Umgebung die Dekoration nach Ihren Wünschen zu Selbstkostenpreisen.

WEINE Wir sind Ihnen gerne behilflich bei der Wahl der geeigneten Weine.

FREINACHT Für Verlängerung (ab 00:30 Uhr bis 02.00 Uhr) berechnen wir für ausserordentliche Personalkosten Fr. 80.– pro halbe Stunde.

ZIMMER Für Übernachtungen verfügen wir über 14 Doppel- und 5 Einzelzimmer, alle mit Dusche und WC, Preis ab Fr. 140.– bzw. ab 95.– inkl. Frühstück,

PARKPLATZ Eigener grosser Parkplatz direkt beim Gasthof.

BESTELLUNG Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin für die Bestellung und die Besprechung des Anlasses, damit wir uns die nötige Zeit für Sie reservieren können. Die Bestellung sollte mind. 2 Wochen vor dem Anlass erfolgen, damit die Ware in optimaler Qualität besorgt werden kann. Die definitive Anzahl der Gäste erwarten wir bis spätestens 10:00 Uhr am Besuchstag, da wir sonst die angemeldete Anzahl der Menus verrechnen müssen.

**MUSIKER
KÜNSTLER** Verpflegung und Getränkekonsumation der Musiker, Künstler etc. sind im voraus festzulegen.

PREISE Unsere Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. Mehrwertsteuer.

**ÖFFNUNGS-
ZEITEN**

Mittwoch und Donnerstag	11:30 – 14:00 und 17:30 – 23:30 Uhr
Freitag.....	11:30 – 14:00 und 17:30 – 00:30 Uhr
Samstag	10:00 – 14:00 und 17:30 – 00:30 Uhr
Sonntag	10:00 – 22:00 Uhr
Montag und Dienstag.....	geschlossen
Hotel (Zimmer/Frühstück).....	7 Tage geöffnet

Während der Betriebsferien ist das Hotel geschlossen.





Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter	Fr.	18.–
Crevettencocktail, Toast und Butter	Fr.	16.50
Rauchlachs, Toast und Butter	Fr.	19.50
Melone mit Rohschinken (saisonbedingt)	Fr.	18.–
Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüßlsalat mit Ei	Fr.	9.50

Haussalate

Hübsch angerichteter, knackiger Saisonsalat
an hausgemachter Kräutervinaigrette mit:

Kalbsmilken „provençale“	Fr.	16.–
Kalbsleberli	Fr.	16.–
Kaninchenrückenfilet	Fr.	16.–
Entenbrüstli	Fr.	16.–
Pouletbrüstli	Fr.	16.–
Lachsstreifen	Fr.	16.–
Riesencrevetten	Fr.	20.–

Warme Vorspeisen

Egfilets gebraten oder gebacken, Sauce Tartare, Salzkartoffeln	Fr.	19.50
Gebackene Riesencrevetten, Sauce Tartare	Fr.	21.–
Pilztäschli	Fr.	17.–
Lachsragoût mit Spinattortellini an Safransauce	Fr.	20.–
Frühlingsrollen mit verschiedenen Saucen	Fr.	16.–





Vegetarier-Teller

<i>Pilzschnitte „Waldhüslì“</i>	<i>Fr.</i>	<i>31.–</i>
<i>Gemüse-Teller</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.–</i>
<i>Spinattortellini mit Pilzrahmsauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>31.–</i>
<i>Spinattortellini mit Tomatensauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>31.–</i>
<i>Nudeln an rassisger Paprikasauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.–</i>
<i>Reis an Currysauce mit Früchten</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.–</i>

Suppen zur Auswahl

(im Menüpreis inbegriffen)

Kraftbrühe mit: Eierstich / Gemüsestreifen / Flädli / Porto

Elsässer Zwiebelsuppe / Tomatensuppe

Champignonsuppe / Minestrone





Traditionelle Menüs

Nr. 1 Fr. 49.–

Suppe

Schweinssteak mit Pilzen

Gemüsegarntur

Risotto

Früchtecoupe

Nr. 2 Fr. 49.–

Suppe

Schweinsbraten

Gemüsegarntur

Bratkartoffeln

Fruchtsalat

Nr. 3 Fr. 52.–

Suppe

Wienerschnitzel

Gemüsegarntur

Pommes frites

Caramel Köpflü

Nr. 4** Fr. 52.–

Suppe

Kalbs-, Schweins-Braten
und Poulet

Gemüsegarntur

Dauphinkartoffeln

Vacherin Glace

Nr. 5 Fr. 49.–

Suppe

Schweinssteak „Walliser Art“

Gemüsegarntur

Pommes frites

Parfait Glace „Grand Marnier“

Nr. 6** Fr. 52.–

Suppe

Rindsschmorbraten

Rotkraut

Spätzli

Zimtparfait mit Kernobst

Nr. 7 Fr. 55.–

Suppe

gemischter Salat

Kalbspiccata Milanese

Tomaten-Spaghetti

Eiscafé

Nr. 8 Fr. 55.–

Suppe

Rahmschnitzel

Gemüsegarntur

Nudeln

Pommes frites

Früchtecoupe

Nr. 9 Fr. 61.–

Suppe

Entrecôte „Café de Paris“

Gemüsegarntur

Dauphinkartoffeln

Apfelsorbet mit Calvados

Die mit ** bezeichneten Menüs werden erst ab 15 Personen serviert.





Spezialitäten des Hauses

Nr. 11 Fr. 53.–

Suppe

Kalbshaxen gebraten mit Pilzen

Gemüsegarntur

Kartoffelgratin

Parfait Glace „Grand Marnier“

Nr. 12 Fr. 55.–

Suppe

gemischter Salat

Saltimbocca Romana

Safranrisotto

Tirami su

Nr. 13 Fr. 55.–

Suppe

Cordon-bleu

Gemüsegarntur

Pommes frites

Früchtegratin

Nr. 14 Fr. 65.–

Suppe

Schweinsfilet mit Paprikasauce

Gemüsegarntur

Spinatspätzli

Früchtegratin

Nr. 15 Fr. 60.–

Suppe

Kalbschnitzel „Palm Beach“

Gemüsegarntur

Trockenreis

Sorbet-Teller

Nr. 16 Fr. 61.–

Suppe

Entrecôte mit Pfeffersauce

Gemüsegarntur

Pommes frites

Mousse au Chocolat

Nr. 17** Fr. 70.–

Suppe

Kalbscarré Sauce Bearnaise

Gemüsegarntur

Dauphin-Kartoffeln

Flammierte Ananas

Nr. 18 Fr. 68.–

Suppe

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce

Gemüsegarntur

Hausmacher-Spätzli

Zimtparfait mit
warmen Zwetschgen

Nr. 19** Fr. 73.–

Suppe

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüsegarntur

Nudeln

Haselnuss-Parfait

Nr. 20 Fr. 72.–

Suppe

Pouletbrüstli mit Pilzen

Gemüsegarntur, Nudeln

Rindsfilet mit Kräuterbutter

Gemüsegarntur

Dauphinkartoffeln

Sorbet-Teller

Nr. 21 Fr. 80.–

Suppe

Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce

Gemüsegarntur und Nudeln

Rindsfilet mit Kräuterbutter

Gemüsegarntur und

Dauphinkartoffeln

Vacherin-Glace

Die mit ** bezeichneten Menüs werden erst ab 15 Personen serviert.





Frühlingsmenüs Frühling

I

Spargelcocktail mit Riesencrevetten

Bärlauchsuppe

Kalbsmilken „Café de Paris“

Kefen

Safranrisotto

Lammfilet „Provençale“

Ratatouille

Kartoffelgratin

Erdbeerüberraschung

Fr. 90.–

II

Salat mit Kaninchenrückenfilet

Spargelcrèmesuppe

Lachsragoût im Blätterteigkissen

grüne Spargeln

Safransauce

Saltimbocca

Gemüse garnitur

Steinpilzrisotto

Erdbeergratin

Fr. 90.–

III

Salat mit Lachsstreifen

Bouillon mit Eierstich

Spargeln

Rohschinken

Sauce Hollandais

Saftiger Gitzibraten

Frühlingsgemüse

neue Bratkartoffeln

Parfait Glace „Grand Marnier“

Fr. 90.–





Sommermenüs Sommer

I

Melone mit Rohschinken

Mango-Curry-Suppe

Tomatensalat

„Italienne“

(Tomaten - Käse - Oliven)

Entrecôte „Café de Paris“

Gemüsegarnitur

Pommes frites

Apfelsorbet mit Prosecco

Fr. 90.–

II

Avocado mit Riesencrevetten

Vichyssoise

Lauch-Kartoffelsuppe

Spinattortellini

frische Eierschwämmli

Pouletbrüstli „Palm Beach“

Gemüsegarnitur

Trockenreis

Sorbet-Teller

Fr. 90.–

III

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Gazpacho

(kalte spanische Gemüsesuppe)

Asiatische Leckerbissen

auf Gemüsereis

Schweinsfilet

frische Eierschwämmli

Gemüsegarnitur

Nudeln

gemischter Beeren-Teller

Fr. 90.–





Herbstmenüs

Herbst

I

Wildschweinschinken + Rauchlachsroseli

Kraftbrühe mit Flädli

Nüsslisalat mit Ei

Rehschnitzel „Winzerart“

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

Früchten und Spätzli

Zwetschgensorbet

mit Pflümli

Fr. 90.–

II

Salat mit Rehnüssli

Kürbisschaumsuppe

Pilztäschli

Kalbsfilet mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Zimtparfait mit

warmen Zwetschgen

Fr. 90.–

III

Bunter Salat mit

lauwarmen Pilzen

Wildkraftbrühe

Egelfilet mit Mandeln

Sauce Tartare, Salzkartoffeln

Rehsaltimbocca

Risotto

Süssmost-Crème

Fr. 90.–





Wintermenüs

I

Salat mit Entenbrüstli

Steinpilzcremesuppe

Riesencrevetten „provençale“

Trockenreis

Kalbssteak „Bordelaise“

Gemüse garnitur

Nudeln

Frische Ananas flambiert

mit Vanille-Glace

Fr. 90.–

II

Rauchlachs röseli

Broccolicremesuppe

Pilzpastetli

Entenbrust an Orangensauce

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Apfelchüechli

mit Vanillesauce

Fr. 90.–

III

Bunter Salat mit Lachsstreifen
Dillsenfauce

Elsässer Zwiebelsuppe

Spinattortellini

Tomatensauce und Pilzen

Rindsfilet

Sauce Béarnaise

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Früchtegratin

Fr. 90.–

