



Liebe Gäste

Besten Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb!

Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge für Bankette (ab 10 Personen).

Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen beim Zusammenstellen Ihres Menüs. Eine einheitliche Menu-Bestellung ist erforderlich.

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

Internet: www.kreuz-holderbank.ch

E-Mail: info@kreuz-holderbank.ch





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.

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
- kleine Mundbissen mit Ei, Schinken, Thon, Tartare,
- Rauchlachs, Spargeln, Rohschinken, Käse
- warme Blätterteiggebäck, Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini-Pizza
- 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 23:30 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. 180.– bzw. ab 115.– 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.

HAUSTIERE Hunde sind in Hotel und Restaurant nicht erlaubt.

**ÖFFNUNGS-
ZEITEN** Für Bankette ab 10 Personen:

Mittwoch bis Samstag..... 11:30 – 23:30 Uhr

Sonntag 11:30 – 22:00 Uhr

Montag und Dienstag..... geschlossen

Hotel (Zimmer/Frühstück)..... 7 Tage geöffnet

Während der Betriebsferien im Februar und Juli jeweils geschlossen.

Für Bankette ab 10 Pers. haben wir von Mittwoch bis und mit Sonntag auf Vorreservation (mit einheitlichem Menu) geöffnet.





Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter	Fr.	18.–
Avocadotürmchen mit Riesencrevetten (Frühling + Sommer).....	Fr.	19.50
Rauchlachs, Toast und Butter	Fr.	19.50
Melone mit Rohschinken (Sommer)	Fr.	18.–
Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüßlsalat mit Ei (Herbst, Winter).....	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, Sauce Tartare, Salzkartoffeln	Fr.	21.–
Pilztäschli	Fr.	17.–
Lachsragoût mit Spinattortellini an Safransauce	Fr.	20.–
Asiatische Leckerbissen auf Gemüsereis	Fr.	19.50
Spinattortellini mit Tomatensauce und Pilzen.....	Fr.	19.50





Vegetarier-Teller

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

Suppen zur Auswahl

(im Menüpreis inbegriffen)

Kraftbrühe mit: Eierstich / Gemüsestreifen / Flädli

Tomatensuppe / Gemüsecremesuppe

Champignonsuppe / Minestrone





Traditionelle Menüs

Nr. 1 Fr. 53.–

Suppe

Schweinssteak mit Pilzen

Gemüsegar­niture

Risotto

Früch­tecoupe

Nr. 2 Fr. 51.–

Suppe

Schweinsbraten

Gemüsegar­niture

Bratkartoffeln

Früch­tsalat

Nr. 3 Fr. 54.–

Suppe

Wienerschnitzel

Gemüsegar­niture

Pommes frites

Caramel Köpflü

Nr. 4 Fr. 52.–

Suppe

Pouletbrüstli mit Paprikasauce

Gemüsegar­niture & Trockenreis

Vacherin Glace

Nr. 5 Fr. 53.–

Suppe

Schweinssteak „Walliser Art“

Gemüsegar­niture

Pommes frites

Parfait Glace „Grand Marnier“

Nr. 6** Fr. 56.–

Suppe

Rindsschmorbraten

Rotkraut

Spätzli

Zimtparfait mit Kernobst

Nr. 7 Fr. 59.–

Suppe

gemischter Salat

Kalb­spiccata Milanese

Tomaten-Spaghetti

Eiscafé

Nr. 8 Fr. 59.–

Suppe

Rahmschnitzel

Gemüsegar­niture

Nudeln

Pommes frites

Früch­tecoupe

Nr. 9 Fr. 65.–

Suppe

Entrecôte „Café de Paris“

Gemüsegar­niture

Dauphinkartoffeln

Apfelsorbet mit Calvados

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





Spezialitäten des Hauses

Nr. 11 Fr. 58.–

Suppe

Kalbshaxen gebraten mit Pilzen

Gemüsegarmitur

Kartoffelgratin

Parfait Glace „Grand Marnier“

Nr. 12 Fr. 59.–

Suppe

gemischter Salat

Saltimbocca Romana

Safranrisotto

Tirami su

Nr. 13 Fr. 59.–

Suppe

Cordon-bleu

Gemüsegarmitur

Pommes frites

Früchtegratin

Nr. 14 Fr. 67.–

Suppe

Schweinsfilet mit Paprikasauce

Gemüsegarmitur

Spinatspätzli

Früchtegratin

Nr. 15 Fr. 64.–

Suppe

Kalbschnitzel „Palm Beach“

Gemüsegarmitur

Trockenreis

Sorbet-Teller

Nr. 16 Fr. 65.–

Suppe

Entrecôte mit Pfeffersauce

Gemüsegarmitur

Pommes frites

Mousse au Chocolat

Nr. 17** Fr. 72.–

Suppe

Kalbscarré Sauce Bearnaise

Gemüsegarmitur

Dauphin-Kartoffeln

Flambierte Ananas

Nr. 18 Fr. 69.–

Suppe

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce

Gemüsegarmitur

Hausmacher-Spätzli

Zimtparfait mit
warmen Zwetschgen

Nr. 19 Fr. 75.–

Suppe

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüsegarmitur

Nudeln

Haselnuss-Parfait

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





Frühlingsmenüs Frühling

I

Spargelcocktail mit Riesencrevetten

Bärlauchsuppe

Lammfilet „Provençale“

Ratatouille

Kartoffelgratin

Sabayon mit Vanille

Fr. 85.–

II

Spargel mit Rohschinken und
Sauce Hollandaise

Spargelcrèmesuppe

Lammfilet-Gulasch „Stroganoff“

Gemüse garnitur

Spinatspätzli

Erdbeergratin

Fr. 85.–

III

Salat mit Lachsstreifen

2 Süppli:

Bärlauch + Spargelcrème

Kalbssteak mit Spargeln

Sauce Hollandaise

neue Bratkartoffeln

Parfait Glace „Grand Marnier“

Fr. 85.–





Sommermenüs Sommer

I

Melone mit Rohschinken

Mango-Curry-Suppe

Entrecôte „Café de Paris“

Gemüse garnitur

Pommes frites

Schwanensee

mit gemischten Beeren

Fr. 85.–

II

Avocado mit Riesencrevetten

Vichyssoise

Lauch-Kartoffelsuppe

Pouletbrüstli „Palm Beach“

Gemüse garnitur

Trockenreis

Sorbet-Teller

Fr. 85.–

III

Gazpacho

(kalte spanische Gemüsesuppe)

Asiatische Leckerbissen

auf Gemüseris

Schweinsfilet

frische Eierschwämmli

Gemüse garnitur

Nudeln

gemischter Beeren-Teller

Fr. 85.–





Herbstmenüs

Herbst

I

Kraftbrühe mit Flädli

Nüsslisalat mit Ei

Rehschnitzel „Winzerart“

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

Früchten und Spätzli

Coupe

Nesselrode

Fr. 75.–

II

Kürbisschaumsuppe

Pilztäschli

Reh-Stroganoff

Spätzli

Zimtparfait mit

warmen Zwetschgen

Fr. 75.–

III

Bunter Salat mit

lauwarmen Pilzen

Solothurner Weinsuppe

Rehsaltimbocca

Safran-Risotto und Broccoli

Crêpe Normande mit

Apfel gefüllt und

Vanille Glace

Fr. 85.–





Wintermenüs

I

Salat mit Entenbrüstli

Steinpilzcremesuppe

Kalbssteak „Bordelaise“

Gemüse garnitur

Nudeln

Frische Ananas flambiert

mit Vanille-Glace

Fr. 85.–

II

Rauchlachs röseli

2 Süppli:

Sauerkraut + Rotkraut

Entenbrust an Orangensauce

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Apfelchüechli

mit Vanillesauce

Fr. 85.–

III

Bunter Salat mit Lachsstreifen

Dillsenf sauce

Elsässer Zwiebelsuppe

Rindsfilet

Sauce Béarnaise

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Früchtegratin

Fr. 85.–

