



## 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](http://www.kreuz-holderbank.ch)*

*E-Mail: [info@kreuz-holderbank.ch](mailto: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 „Waldhüslü“</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 rassischer 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*

*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

Gemüsegarnitur

Kartoffelgratin

Parfait Glace „Grand Marnier“

Nr. 12      Fr. 59.–

Suppe

gemischter Salat

Saltimbocca Romana

Safranrisotto

Tirami su

Nr. 13      Fr. 59.–

Suppe

Cordon-bleu

Gemüsegarnitur

Pommes frites

Früchtegratin

Nr. 14      Fr. 67.–

Suppe

Schweinsfilet mit Paprikasauce

Gemüsegarnitur

Spinatspätzli

Früchtegratin

Nr. 15      Fr. 64.–

Suppe

Kalbschnitzel „Palm Beach“

Gemüsegarnitur

Trockenreis

Sorbet-Teller

Nr. 16      Fr. 65.–

Suppe

Entrecôte mit Pfeffersauce

Gemüsegarnitur

Pommes frites

Mousse au Chocolat

Nr. 17\*\*      Fr. 72.–

Suppe

Kalbscarré Sauce Bearnaise

Gemüsegarnitur

Dauphin-Kartoffeln

Flambierte Ananas

Nr. 18      Fr. 69.–

Suppe

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce

Gemüsegarnitur

Hausmacher-Spätzli

Zimtparfait mit  
warmen Zwetschgen

Nr. 19      Fr. 75.–

Suppe

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüsegarnitur

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 Gemüsereis

\*\*\*

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.–

