

# Menüvorschläge

Man soll die Feste feiern, wo es einem am besten gefällt!

Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder Ihre Traumhochzeit?

Das Kreuz Kappel bietet den stimmungsvollen Rahmen für jeden Anlass von 10 bis 130 Personen.

Es freut uns, Ihnen auf den nächsten Seiten unser kulinarisches Angebot vorstellen zu dürfen. Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl nach Ihrem Gusto. Für individuelle und exklusive Wünsche, beraten wir Sie sehr gerne.

Unsere Menüvorschläge eignen sich bestens ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen, ein Menü aus unserer saisonalen à la carte Karte zusammenzustellen.

Brauchen Sie persönliche Beratung? Kontaktieren Sie uns gerne jederzeit, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir setzen uns persönlich und fachlich ein, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie die Stunden bei uns geniessen können.

Das gesamte Team freut sich sehr darauf, Sie bald bei uns im Kreuz Kappel kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Gastgeber  
Edith und Peter Weber

# Kreuz-Menüs

## Trois Filets "Kreuz"

Consomme mit Gemüsestreifen  
Blätterteig-Käsestengeli

\*\*\*

Knackiger Boninger Nüsslisalat mit Ei  
Französisches Dressing (Saisonal)

\*\*\*

Kalbs- und Rindsfilet  
Calvados- und Rotweinsauce  
Gemüse  
Kartoffel-Kroketten

Schweinsfilet an Currysauce  
Früchte und Reis

\*\*\*

Dessertteller „Kreuz Kappel“  
91

## Das Fest-Menü

Frisch zubereitetes Rindstatar mit Toast

\*\*\*

Boninger Nüsslisalat (Saisonal)  
Gebratene Pilze

\*\*\*

Wolfsbarschfilet  
auf sämigem Lauch

\*\*\*

Zartes Kalbsmedaillon  
Zitronenrahmsauce

Weissweinisotto und Gemüse

\*\*\*

Schokoladen-Trüffeskuchen  
Hausgemachtes Himbeersorbet  
121

## Das Kreuz-Menü

Solothurner Wysüpli

\*\*\*

Saisonaler Salat

\*\*\*

Rose aus geräuchertem Lachs  
Meerrettichschaum

\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück  
Sauce Bearnaise

Gemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Warmer Aprikosengratin  
Hausgemachte Mandelglace  
110

## Das Klassiker-Menü

Hausgemachte Foie Gras Terrine  
Butter-Brioche

\*\*\*

Bunter Blattsalat  
Gebratene Riesencrevetten  
Limonendressing

\*\*\*

Erfrischendes Mango-Passionsfrucht-  
Sorbet mit Champagner

\*\*\*

Zartes Kalbsfilet an Morchelsauce  
Nudeln und buntes Gemüse

\*\*\*

Dessertteller „Kreuz Kappel“  
131

# Klassiker

## Kalbshacktätschli

Consomme mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Bunter Blattsalat, geröstete Kerne

Italienisches Dressing

\*\*\*

Zarte Kalbshacktätschli

Leichte Rieslingrahmsauce

Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl

Rahm

61

## Wolfsbarsch

Karottencremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Randencarpaccio

Ziegen-Frischkäse

Blattsalat

\*\*\*

Gebrautes Wolfsbarschfilet

Sauce Hollandaise

Rahmspinat und Reis

\*\*\*

Sorbetvariation

Frische Früchte

70

## Schweinsfilet

Solothurner Weissweinsuppe

\*\*\*

Saisonal Salat

\*\*\*

Saftiges Schweinsfilet

Calvadossauce Frisches Gemüse

Bratkartoffeln mit Rosmarin

\*\*\*

Gebrannte Creme

Mandelkrokant

66

## Rindsstroganoff

Selleriecremesuppe

Trüffelöl

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Zartes Rindsstroganoff aus der Huft

Rassige Paprikasauce

Wurzelgemüse und Nudeln

\*\*\*

Parfait-Glace Grand Marnier

Frische Orangen

71

# Vier Jahreszeiten Menüs

## Frühling

Blattsalat mit Spargeln und Radieschen  
Italienisches Dressing

\*\*\*

Rindscarpaccio mit Pinienkerne

Gehobelter Parmesan

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust

Portweinsauce

Buntes Gemüse

Bratkartoffeln mit Rosmarin

\*\*\*

Monte Carlo

Frische Erdbeeren mariniert mit

Grand Marnier, Meringues und Rahm

Blutorangensorbet

86

## Sommer

Bunter Blattsalat mit Melone und  
Tomate, gebratene Riesencrevetten  
Erfrischendes Limonendressing

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli

mit Spinat und Ricotta gefüllt

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Salbei und

Rohschinken an Portweinsauce

Sommergemüse

Weissweinsrisotto

\*\*\*

Schwarzwälder Mousse au Chocolat

Kirschenkompott, Kirschrahm,

Schokoladenspäne

86

## Herbst

Herbstsalat mit Trauben

Geröstete Baumnüsse

\*\*\*

Knuspriges Blätterteigkissen

gefüllt mit Pilzen

\*\*\*

Zartes Rehnüsschen

Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Herbstgemüse

\*\*\*

Calvados-Mascarponecreme

Apfel und Butterstreusel

82

## Winter

Erbsen-Currysuppe

Gebratene Jakobsmuschel

\*\*\*

Boninger Nüsslisalat mit Ei und Speck

Französisches Dressing

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten

Sauce Bearnaise

Wurzelgemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Mandarinen-Cheesecake im Glas

Caramelisierte Erdnüsse

85

## Kalte Vorspeise und Salate

|  |    |
|--|----|
| Foie Gras Terrine / Hausgemachtes Butter-Brioche                     | 29 |
| Frisch zubereitetes Rinds-Tatar / Toast                              | 25 |
| Gemüse-Tatar / Olivenbaguette  | 21 |
| Rose aus geräuchertem Lachs vom Dyhrberg / Meerrettichschaum / Toast | 25 |
| Vitello tonnato / Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thonsauce      | 25 |
| Rindscarpaccio / Pinienkerne / Gehobelter Parmesan                   | 25 |
| Randencarpaccio / Ziegen-Frischkäse / Blattsalat                     | 16 |
| Bunter Blattsalat / Gebratene Riesencrevetten / Limonendressing      | 21 |
| Saisonaler Blattsalat (wir beraten Sie gerne)                        | 14 |
| Gemischter Salat   | 13 |

Erkundigen Sie sich gerne nach den saisonalen Salaten von unserem Bauer in Boningen, wie zum Beispiel Nüsslisalat oder vollreife Tomaten.

## Warme Vorspeisen und Suppen

|   |    |
|---|----|
| Ravioli / Spinat / Ricotta / Salbeibutter                       | 25 |
| Blätterteigkissen / Gebratene Pilze                             | 19 |
| Hausgemachte Pasta / Basilikum Pesto / Cherry Tomaten           | 18 |
| Hausgemachte Pasta / Getrocknete Tomaten / Knoblauch / Olivenöl | 18 |
| Pikante Erbsen-Currysuppe / Gebratene Jakobsmuschel             | 19 |
| Solothurner Weissweinsuppe                                      | 12 |
| Saisonale Gemüsecremesuppe (wir beraten Sie gerne)              | 10 |
| Consomme / Flädli oder Gemüsestreifen                           | 10 |

Erkundigen Sie sich gerne nach unseren Saisonvorspeisen, wie zum Beispiel Spargel und Wild.

# Hauptgänge

|  |    |
|--|----|
| Kalbsfilet / Morchelrahmsauce / Nudeln / Gemüse  | 59 |
| Kalbssteak am Stück / Calvadossauce / Hausgemachte Spätzli / Gemüse                            | 55 |
| Kalbsmedaillon / Zitronenrahmsauce / Gemüse / Weissweinsrisotto                                | 48 |
| Kalbshacktätschli / Riesling-Rahmsauce / Kartoffelstock / Gemüse                               | 39 |
| Kalbsbraten 24 Stunden gegart / Rotweinsauce / Kartoffelstock / Mischgemüse                    | 37 |
| Rindsfilet am Stück rosa gebraten / Sauce Bearnaise / Kreuz Pommes / Gemüse                    | 55 |
| Roastbeef rosa gebraten / Sauce Bearnaise / Kartoffelgratin /<br>Grüne Bohnen / Cherry Tomaten | 47 |
| Rindsstroganoff aus der Huft / Rassige Paprikasauce / Nudeln / Wurzelgemüse                    | 43 |
| Brasato, Rindsschmorbraten / Kräftige Rotweinsauce / Trüffel-Kartoffelstock /<br>Gemüse        | 37 |
| Trois Filet in 2 Gängen serviert:  | 61 |
| 1. Gang: Kalbs- und Rindsfilet / Calvados- und Rotweinsauce /<br>Kartoffel-Kroketten / Gemüse  |    |
| 2. Gang: Schweinsfilet / Currysauce / gebratene Ananas / Reis                                  |    |
| Deux Filet   | 59 |
| Kalbs- und Rindsfilet / Rotwein- und Morchelsauce / Spätzli / Gemüse                           |    |
| Schweinsfilet / Calvadossauce / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Gemüse                           | 40 |
| Rehnüsschen / Wildrahmsauce / Spätzli / Herbstgemüse / Apfel / Marroni<br>(saisonal)           | 45 |
| Schweizer Pouletbrust / Portweinsauce / Kartoffel-Kroketten / Gemüse                           | 37 |
| Wolfsbarschfilet gebraten / Sauce Hollandaise / Rahmspinat / Reis                              | 39 |

# Hausgemachte Desserts

|  |                |    |
|--|----------------|----|
| Dessertbuffet mit Käseplatte   | ab 20 Personen | 32 |
| Grosse Käseplatte / Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfler / Fruchtsalat / Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tirami-sù / Gefüllte Choux / Meringues / Glace mit Rahm |                |    |
| Dessertbuffet  | ab 20 Personen | 26 |
| Vacherin Glace / Cremeschnitte / Caramelköpfler / Fruchtsalat / Brönnti Creme / Schokoladen-Mousse / Tirami-sù / Gefüllte Choux / Meringues / Glace mit Rahm                     |                |    |
| Vacherin Glace, hausgemacht inklusiv Nachservice   |                | 15 |
| Dessertteller Kreuz-Kappel   |                | 15 |
| Aprikosengratin / hausgemachte Mandelglace   |                | 15 |
| Gebratene Ananas / leicht pikante Caramelsauce / Vanilleglace  |                | 15 |
| Zitronen-, Blutorangen- und Mangosorbet / frische Früchte  |                | 14 |
| Schwarzwälder Mousse au Chocolat / Kirschenkompott / Kirschrahm  |                | 14 |
| Hausgemachtes Mousse au Chocolat   |                | 14 |
| Calvados-Mascarponecreme / Apfel / Butterstreusel  |                | 14 |
| Schokoladen-Trüffelkuchen / hausgemachtes Himbeersorbet  |                | 13 |
| Aprikosenkuchen / hausgemachtes Mandelglace  |                | 13 |
| Parfait-Glace Grand Marnier / frische Orangen  |                | 13 |
| Hausgemachtes Caramelköpfler / Rahm  |                | 9  |
| Brönnti Creme / Mandelkrokant  |                | 9  |

Erkundigen Sie sich gerne nach unseren saisonalen Desserts, wie Erdbeeren, Vermicelles etc.

# Aperitif

nur mit anschliessendem Menü

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| Chips und hausgewürzte Nüsse                                  | pro Person | 2     |
| Hausgemachter Speckzopf                                       | pro Person | 3     |
| Blätterteiggebäck   | pro Person | 6     |
| Regionale Trockenwurst und Felsenkeller gereifter Alpkäse     | pro Person | 8     |
| Warmer Käsekuchen   | pro Person | 8     |
| Canapés (3 Stück)<br>Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch | pro Person | 13.50 |

# Gut zu Wissen

## **Menükarten**

Ein festlich gedeckter Tisch, mit Kerzen und Menükarten, sind im Menüpreis enthalten.

## **Menüauswahl**

Wir bitten Sie, sich auf **ein einheitliches** Menü für die ganze Gruppe zu einigen. Vegetarische Gerichte und Intoleranzen werden auf Ihr ausgewähltes Menü angepasst. Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl spätestens eine Woche vor dem Anlass bekannt.

## **Kindermenü**

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte.

## **Tortengeld & Zapfengeld**

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.50 pro Gast.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro 75 cl Flasche.

## **Blumen**

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unserem Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

## **Verlängerung** (Nur auf Voranmeldung)

Sollte Ihr Fest nicht bis 23.30 Uhr ausklingen, stellen wir Ihnen eine Verlängerungspauschale von CHF 200 pro angebrochene Stunde in Rechnung.

## **Anzahl Gäste**

Die Personenzahl, die bis 24 Stunde vor Anlass gemeldet ist, bietet die Grundlage zur Rechnungstellung.

## **Parking**

Die umliegenden Aussenparkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung.

## **Übernachtung**

Hotelzimmer reservieren wir für Sie und Ihre Gäste sehr gerne. Bitte nehmen Sie Reservierungen frühzeitig vor.

## **Preise**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer.