

# Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen



Kreuz Herzogenbuchsee  
Kirchgasse 1  
3360 Herzogenbuchsee  
062 531 52 30

[info@kreuz-herzogenbuchsee.ch](mailto:info@kreuz-herzogenbuchsee.ch)  
[www.kreuz-herzogenbuchsee.ch](http://www.kreuz-herzogenbuchsee.ch)

## Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass wir Ihren Anlass bei uns organisieren dürfen und danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen. Damit Ihr Anlass ganz Ihren Vorstellungen entspricht und zu einem gelungenen Ereignis wird, gehen wir auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Anregungen ein. Zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren.

## Allgemeines

### Unsere Räumlichkeiten

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Stübli (EG)                   | bis 10 Personen  |
| Lesestube (1. Stock)          | bis 20 Personen  |
| Amélie Moser-Stube (1. Stock) | bis 30 Personen  |
| Kulturkeller (UG)             | bis 60 Personen  |
| Dachstock (3. Stock)          | bis 120 Personen |

### Reservation

Wir bitten Sie Ihre Reservation und Bestellung rechtzeitig zu tätigen, damit wir die gewünschten Räumlichkeiten für Sie reservieren und den Einkauf optimal erledigen können. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie für Ihre Anlass-Besprechung zuvor telefonisch einen Termin vereinbaren (+41 62 531 52 30)

### Auswahl Menüs & Getränke

Die Menüvorschläge gelten für **einheitliche** Menüs und Buffets ab 10 Personen.

Sehr gerne stellen wir für Sie, Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend, ein individuelles Menü zusammen.

Änderungen einzelner Zutaten können lediglich für die gesamte Gesellschaft gemacht werden. Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegetarier, Veganer und Kinder bereiten wir gerne spezielle Gerichte zu.

### Mittags-Anlässe im Dachstock

Es ist möglich unser aktuelles Mittagmenü (Suppe, Salat, Hauptgang) für CHF 25.00 pro Person zu bestellen.

### Personenzahl/Garanziezahl

Wir bitten Sie, uns spätestens bis 24 Stunden vorher die definitive, verbindliche Personenzahl mitzuteilen. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises in Rechnung zu stellen.

Eine Garantiezahl legen wir fest, sofern keine genaue Personenzahl im Voraus bekannt gegeben werden kann (z.B. Leidmahl). Sollte die Anzahl Gäste unter dieser Garantiezahl liegen, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 30% des Menüpreises.

### Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 00.30 Uhr verrechnen wir CHF 50.00 pro angebrochene halbe Stunde. Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

### Torten-/Dessertgeld

Wenn Sie selbst Dessert und Torte mitbringen möchten, verrechnen wir ein Torten-/Dessertgeld von CHF 3.50 pro Person, dies beinhaltet Serviceleistung, Geschirr und Abwasch.

### Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro geöffnete 7.5dl-Flasche für Serviceleistung, Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leergutes.

## Apérovorschläge

### Apéro Snacks

|  |     |             |
|--|-----|-------------|
| Apéronüssli  | CHF | 2.00/Person |
| Chips & Knabbergebäck  | CHF | 2.00/Person |
| Mini-Schinkengipfeli   | CHF | 2.50/Stück  |
| Blätterteigstängeli  | CHF | 2.50/Person |
| Essiggemüse (Maiskölbli, Cornichons, Silberzwiebeln, Peppadew) | CHF | 2.50/Person |
| Crevette im Kartoffelmantel                                    | CHF | 2.50/Stück  |
| Quiche Lorraine  | CHF | 2.50/Stück  |
| Spinatwähe   | CHF | 2.50/Stück  |
| Flammkuchen  | CHF | 2.50/Stück  |
| Rezenter Emmentaler gemöckelt (30g)                            | CHF | 3.00/Person |
| Rohschinken (30g)  | CHF | 3.00/Person |
| Essspeck (30g)   | CHF | 3.00/Person |
| Crudités – Gemüsestängeli mit Dipsaucen                        | CHF | 3.00/Person |
| Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine, Cipollone)            | CHF | 3.00/Person |
| Mozzarella-Cherrytomatenspiess                                 | CHF | 3.00/Stück  |
| Mostbröckli (30g)  | CHF | 4.00/Person |
| Canapée mit Rauchlachs   | CHF | 4.00/Stück  |
| Canapée mit Thunfisch  | CHF | 4.00/Stück  |
| Canapée mit Brie   | CHF | 4.00/Stück  |
| Canapée mit Roastbeef  | CHF | 4.00/Stück  |
| Tête de Moine mit Trauben                                      | CHF | 4.00/Stück  |
| Taboulé mit geräucherter Entenbrust                            | CHF | 4.00/Stück  |

### Apéro «Schnouse»

CHF 9.50/Person

Mini Schinkengipfeli  
Blätterteigstängeli  
Apéronüssli  
Chips & Knabbergebäck  
Flammkuchen

### Apéro «Mampfe»

CHF 22.00/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse  
Mini Schinkengipfeli  
Blätterteigstängeli  
Apéronüssli  
Quiche Lorraine  
Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen  
Antipasti  
Mozzarella-Cherrytomaten- Spiessli  
Canapée mit Roastbeef

### Apéro «Ässä»

CHF 39.50/Person

Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse  
Mini-Schinkengipfeli  
Blätterteigstängeli  
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet & Sour Sauce  
Flammkuchen  
Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen  
Antipasti  
Apéronüssli  
Canapée mit Graved Lachs & Roastbeef  
Taboulé mit geräucherter Entenbrust

# Menüvorschläge

## Vorspeisen

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Bunte Blattsalate  | CHF | 8.50  |
| Gemischter Salat   | CHF | 9.50  |
| Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen, Rucola & Blattspinat | CHF | 11.50 |
| Nüsslersalat mit Speck, Ei, Croutons (saisonal)                      | CHF | 15.00 |
| Nüsslersalat mit gerösteten Kernen (saisonal)                        | CHF | 13.50 |
| Vegi-Caesarsalat mit Lattich, Croutons, Cherrytomaten & Ei           | CHF | 15.50 |

## Suppen

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Saisonale Kaltschale im Weckglas z.B. Ananas- Basilikum, Aprikosen-Thymian | CHF | 5.50 |
| Süsskartoffel-Kokos Creme (2dl)  | CHF | 9.50 |
| Rindsbouillon mit Flädli   | CHF | 9.50 |
| Saisonale Gemüsesuppe  | CHF | 9.50 |
| Kürbiscremesuppe (saisonal)  | CHF | 9.50 |
| alle Suppen im Weckglas (1dl)  | CHF | 5.50 |

Diese Suppen gelten als Vorschläge. Sehr gerne bereiten wir eine saisonale Suppe Ihrer Wahl für Sie zu.

## Hauptgänge

### Vegetarisch

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Linseneintopf an Curry-Kokossauce mit Couscous-Galetten (vegetarisch) | CHF | 25.50 |
| Gemüse-Burger mit Berner Frites                                       | CHF | 24.00 |
| Nasi Goreng oder Bami Goreng mit Ei                                   | CHF | 25.50 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Lenkerbleu-Käse, Rucola & Rahm      | CHF | 25.50 |
| Ricotta-Spinat Ravioli mit Cherrytomaten – vegetarisch                | CHF | 25.00 |
| Gemüserisotto mit Kemmeriboden-Bergkäse                               | CHF | 25.50 |
| Gemüselasagne (vegetarisch)   | CHF | 25.00 |
| Schwümmli-Ragout mit Kemmeriboden-Bergkäse & Kernen-Galetten          | CHF | 29.00 |

### Fisch

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Pochierte Seezungenfilet an Weissweinsauce | CHF | 42.00 |
| Gebratenes Saiblingsfilet                  | CHF | 39.00 |

## Fleisch

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Rahmschnitzel mit Tagliatelle & Gemüse         | CHF | 26.50 |
| Pastetli mit Fleisch oder Vegi, Gemüse & Reis  | CHF | 28.50 |
| Heisse Hamme mit Kartoffelsalat                | CHF | 25.50 |
| Schweinsgeschnetzeltes                         | CHF | 28.50 |
| Saltimbocca vom Säuli                          | CHF | 28.50 |
| Pouletbrust mit Rahmsauce                      | CHF | 28.50 |
| Schweinspiccata                                | CHF | 28.50 |
| Schwedenbraten (vom Schwein)                   | CHF | 31.00 |
| Schweizer Poulet Suprême mit rosa Pfeffersauce | CHF | 34.00 |
| Schweins Cordon bleu                           | CHF | 35.00 |

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Saltimbocca vom Kalb (140gr.)                                      | CHF | 47.00 |
| Rindsbraten „Burgunder“  | CHF | 42.00 |
| Säulifilet mit Morchelsauce  | CHF | 42.00 |
| Kalbspiccata (140gr.)  | CHF | 49.50 |
| Roastbeef an Sauce Foyot   | CHF | 49.50 |
| Kalbssteak an Senfsauce  | CHF | 56.00 |
| Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Choron                       | CHF | 62.00 |
| Deux Filet – serviert in zwei Gängen                               | CHF | 65.00 |
| Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise |     |       |

## Beilagen:

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl serviert:  
Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Weisswein-Risotto, Polenta, Reis, Kroketten

|                                       |     |      |
|---------------------------------------|-----|------|
| zusätzliche Pommes Frites in Schüssel | CHF | 5.00 |
|---------------------------------------|-----|------|

## Nachservice:

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| Fleisch, Gemüse & Beilagen | CHF | 10.00 |
| Gemüse & Beilagen          | CHF | 5.00  |

## Hausgemachte Desserts

|                                  |     |       |
|----------------------------------|-----|-------|
| Waldbeer Panna Cotta im Weckglas | CHF | 8.50  |
| Caramelköpfl                     | CHF | 9.50  |
| Tiramisu im Weckglas             | CHF | 9.50  |
| Grosi's brönnti Crème            | CHF | 9.50  |
| Tobleronemousse                  | CHF | 11.50 |
| Meringue                         | CHF | 12.50 |
| Tagesdessert im kleinen Weckglas | CHF | 5.00  |

## Beilagen:

Alle Desserts werden mit saisonalen Beilagen und Zusatzkomponenten nach Wahl serviert:  
Glacekugel, Rahm, Schoggisauce, Beeren (weitere Beilagen auf Anfrage)

**Dessertbuffet «ohni geit doch nid»**

CHF 23.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten (Kalte Lust)  
Schoggimousse  
gebrannte Crème  
Schoggi- & Zitronencake  
Süssmostcrème  
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoulis

**Dessert «geit immer»**

CHF 30.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten (Kalte Lust)  
Schoggimousse  
gebrannte Crème  
Tiramisu im Weckglas  
Kreuz-Muffins  
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoulis  
Fruchtsalat  
Caramelköppli im Weckglas

**Dessertbuffet «z' wichtigste»**

CHF 37.00/Person

Drei verschiedene Glacesorten (Kalte Lust)  
Schoggimousse  
gebrannte Crème  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Petit Fours  
Panna Cotta im Weckglas & Heidelbeercoullis  
Meringues mit Rahm  
Fruchtsalat  
Bayrische Vanillecrème  
Waldbeer-Cupecakes

**Käseplatte**

CHF 14.00/Person

Käseauswahl (zum selber schneiden)  
mit Trauben, Baumnüssen, Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot

# Fondue Chinoise à discrétion

## Blattsalat mit Kernen

\*\*\*

## Fondue Chinoise à discrétion

### Fleisch

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet- und Rossfleisch  
serviert mit Rindsbouillon

### Beilagen

Pommes frites, Reis, Ananas, Pfirsich  
Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln

### Saucen

Currysauce, Cocktailsauce, Tartaresauce, Knoblauchsauce.

\*\*\*

## Tagesdessert

im Weckglas

### Preise

ohne Dessert  
mit Dessert

CHF 63.00 pro Person  
CHF 68.00 pro Person

# Spaghetti – Plausch (Buffet)

## Spaghetti

mit drei Saucen (s. Auswahl), Reibkäse

### Saucen-Auswahl

Sauce Bolognese  
Sauce Napoli  
Sauce all' Arrabbiata  
Sauce Pesto  
Sauce Carbonara

### Preise

Spagetti-Plausch einfach  
Spaghetti-Plausch mit kleinem Salatbuffet\*  
\*grüner Salat, zwei angemachte Salat, zwei Dressings

CHF 24.50 pro Person  
CHF 29.50 pro Person



## Tapas – Plausch

Folgende Tapas stehen Ihnen zur Auswahl

Meeresfrüchte-Risotto  
Falafel mit Preiselbeeren-Joghurt  
Graved Lachs auf saisonalem Blattsalat  
Panierte Pouletbrust «sweet and sour»  
Saisonale-Suppe  
Quinoa-Galetten mit Kräuterrahm  
Oliven grün und schwarz  
Hackfleischbällchen mit Barbecue-Sauce  
Crostini mit Tomaten  
Spanische Gemüse-Omelette  
Panierte Muscheln mit Tartare-Sauce im Löffel  
Crevetten in Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce  
Gefüllte Tortilla mit Philadelphia und Rohschinken  
Gebratener Reis mit Soja und Gemüse  
Saisonaler Kaltschalen-Shot  
Gemüsespiessli mit Kräuterquark  
Toast mit saisonalem Butteraufstrich, Schinken und Käse überbacken  
Gefüllte Champignons mit Knoblauchbutter

### Preise

6 Tapas Ihrer Wahl  
Jedes weitere Tapa

CHF 29.00 pro Person  
CHF 4.50 pro Person

## Fondue – Plausch

Käse-Fondue, Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken

Preise

CHF 28.00 pro Person

## Das aktuelle 3-Gang-Mittagsmenü

mit Suppe, Salat & Hauptgang (nur für Bankette, die am Mittag stattfinden)

Preise

CHF 19.50 pro Person

# Sonntags-Brunch

3 verschiedene Käsesorten  
3 verschiedene Fleischsorten  
Räucherlachs  
2 verschiedene Müesli, Birchermüesli  
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt  
Fruchtsalat  
Frischkäse  
Anke (Butter)  
hausgemachte Konfitüren  
Honig, Schoggiaufstrich  
Rüebli- und Gurkenscheiben  
Cherrytomaten  
Rösti  
Rührei  
gebratener Speck

Brotauswahl  
hausgemachter Butterzopf  
Buttergipfeli

Kaffee/Tee/Ovo/Schoggi  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Alle weiteren Getränke werden zu unseren Restaurationspreisen verrechnet.

Preise

CHF 36.50 pro Person  
CHF 10.00 pro Kind  
(9-14 Jahre)