



Liebe Gäste

Es gibt kaum einen Anlass, der nicht bei uns gefeiert werden kann – Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Geschäftsanlässe oder andere Events.

Wir stellen die Räumlichkeiten zur Verfügung, bewirten Sie mit erlesenen Gerichten und sorgen für die passende Weinbegleitung. Darüber hinaus beraten wir Sie auch gerne bei anderen Fragen rund um Ihr Fest.

Unsere Menüvorschläge geben Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältige Küche. Sie können Ihr Wunsch- Menü ganz nach den eigenen Bedürfnissen zusammenstellen oder auswählen von bereits zusammengestellten Menüs – natürlich mit unserer Hilfe.

Haben Sie andere Wünsche? Lassen Sie es uns wissen! Wir beraten Sie gerne persönlich.

Willkommen im Landgasthof Kreuz.

Ihre Gastgeber

Herbert und Katharina Balz
Gianluca Panaro & Team



Apérovorschläge für Bankette

(gültig ab zehn Personen)

Kleine Auswahl mit 3 verschiedenen Häppchen	CHF 12.00 pro Person
Mittlere Auswahl mit 5 verschiedenen Häppchen	CHF 20.00 pro Person

mit Rauchlachs, Thunfisch, Beef-Tatar, Rohschinken,
Frischkäse, Ei

Dazu zum kombinieren.....

pro Person

Grisini mit Rohschinken	CHF 5.50
Sprinz und Gewürzhonig	CHF 6.00
Gemüsetipp mit Quarksauce	CHF 4.00
Salzmandeln & Oliven	CHF 6.00

Unsere Apérovorschläge können nach Belieben ergänzt werden.



Menüvorschläge für Bankette

(gültig ab zehn Personen)

Der Salat und die kalten Vorspeisen

Saisonsalat Mix von Blattsalaten mit saisonalen Garnituren	CHF 9.00
Kreuzsalat	CHF 12.50
Mediterrane Gemüseterrine mit Basilikum- Sauerrahmsauce und Salat aus garniert	CHF 18.00
Hausgebeizter Graved Lachs mit tasmanischem Pfeffer mariniert	CHF 24.00
Geräuchertes Entenbrusttartar mit Mango und Salat aus garniert	CHF 24.00
Vitello Tonato Hauchdünn geschnittener Kalbsrücken mit Thonsauce	CHF 28.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Parmesan und mediterranem Gemüse	CHF 28.00

Frühling / Sommer

Variation von der Melone mit Parmaschinken	CHF 19.00
Marinierter Spargelsalat mit Bündner Rohschinken	CHF 22.00
Zweifarbige Spargelterrinen mit Salat aus garniert	CHF 22.00
Thunfischtartar auf Mango-Chutney mit Salat aus garniert	CHF 26.00

Herbst / Winter

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	CHF 13.50
Bresaola-Carpaccio mit gebratenem Kürbis und Nüsslisalat	CHF 19.00



Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwersuppe	CHF 13.50
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	CHF 14.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 14.00
Solothurner Weissweinsuppe	CHF 16.00
Asiatische Kokosnusscremesuppe mit Poulet Sateespiessli	CHF 16.00
Curryschaumsuppe mit Riesencrevette	CHF 17.00

Frühling / Sommer

Gazpacho mit Oliven-Crostini (kalte Suppe)	CHF 13.50
Spargelcremesuppe	CHF 14.50
Bärlauchcremesuppe mit Basilikumravioli	CHF 15.50

Herbst / Winter

Zweifarbige Petersilienwurzelcremesuppe	CHF 13.50
Steinpilzcremesuppe	CHF 16.50
Kürbiscremesuppe	CHF 14.00

Warme Vorspeisen

Fettucchine mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutern	CHF 19.00
Weissweinrisotto mit mediterranem Gemüsetürmchen	CHF 19.00
Hausgemachte Saisonale Ravioli	CHF 24.00
Zanderfilet auf Venere Risotto und Safransauce	CHF 25.00
Black Tiger Riesencrevetten auf Spaghetti Aglio e Olio	CHF 28.00



Warme Vorspeisen

Frühling / Sommer

Gebratenes Zanderfilet auf Morchelrisotto	CHF 28.00
Spargelragout im Blätterteigkissen mit Basilikumsauce und frischen Moreheln	CHF 28.00

Herbst / Winter

Salatarrangement mit sautierten Kalbsleberstreifen	CHF 19.00
Eigen gesuchte Waldpilze an einer Rahmsauce auf Toast	CHF 22.00
Fettuccine mit frischen Steinpilzen	CHF 26.00

Fisch Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet im Tempurateig und Tatarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 44.00
Zanderfilet an Safranschaum auf Risotto	CHF 38.00
Riesencrevetten Aglio e Olio auf Toscaner Fettuccine	CHF 44.00

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Ravioli an Kräuterschaumsauce	CHF 29.00
Kartoffel Basilikum Gnocchi mit Oliven	CHF 28.00
Spaghetti Kreuz mit Paprikarahmsauce und Pilzen	CHF 24.00
Sellerie Picata auf Risotto	CHF 27.00



Hauptgerichte

Kalb

Kalbsvoressen Gärtner-Art mit Kartoffelstock	CHF 28.00
Kalbsfilet mit Kräuterfarce und Rohschinken am Stück gebraten mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	CHF 52.00

Poularde

Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Tomaten-Spaghetti	CHF 26.00
Freiland Poulardenbrust Bratkartoffeln und Marktgemüse	CHF 29.00

Schwein

Schweinsnierstück-Braten an Jus Bratkartoffeln und Marktgemüse	CHF 27.00
Piccata vom Schweinsschnitzel auf Penne All'Arabiatta	CHF 26.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an einer Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 37.00

Rind

Rindsschmorbraten auf Jus und Wurzelgemüse mit Kartoffelstock	CHF 31.00
Grillierter SQB- Rinderrücken mit Kräuterbutter, Baby Kartoffeln und Marktgemüse	CHF 44.00

Lamm

Lammentrecôte an Honig-Kräuterjus Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	CHF 43.00
---	-----------

Hausgemachter Hackbraten mit Jus Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 24.00
--	-----------



Süssspeisen

Caramelköppli mit Früchten garniert	CHF 13.50
Gebrannte Creme mit Früchten garniert	CHF 13.50
Saisonales Früchtekompott mit seinem Eis	CHF 15.00
Zweifarbige Tobleronemousse	CHF 16.00
Dessertvariation «Kreuz» Lassen Sie sich überraschen	CHF 17.00

Frühling / Sommer

Panna Cotta mit frischen Sommerbeeren	CHF 15.50
Frische Ananas mit Zitroneneis	CHF 14.50

Herbst / Winter

Vermicelles mit Preiselbeeren und Vanilleeis	CHF 12.50
Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleeis	CHF 14.00
Zwetschgenkompott mit Vanilleeis	CHF 15.00



Frühlingsmenü

Zweifarbige Spargelterrinen
ausgarniert mit einem Salatbouquet

Ruccola- Cremesuppe
mit Rauchlachsstreifen

Kalbsrahmragout mit sautierten Pilzen
Bärlauch- Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Erdbeer-Variation mit Vanilleglace

CHF 75.50

Frühlingsmenü

Variation von der Melone und vom Parmaschinken

Zanderfilet auf gebratenem Spargelgemüse

Am Stück gebratenes Kalbskotelette an Bärlauchjus
mit Neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace

CHF 105.00

**Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge unter den Menüs tauschen,
weglassen oder ergänzen.**



Sommermenü

Duo vom Thunfisch auf Mango-Chutney
ausgarniert mit einem Salatbouquet

Asiatische Kokosnusscremesuppe
mit einem Poulet Spiesschen

Grillierte SQB- Rinderrücken am Stück mit Sauce Bernaise
Babykartoffeln und Sommergemüse

Frische Sommer Beeren mit Hausgemachtem Joghurt- Glace

CHF 102.00

Sommermenü

Vitello Tonato
Hauchdünn geschnittener Kalbsrücken an Thonsauce

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten an Limonen Vinaigrette
auf sommerlichem Salatbouquet

Freiland Poulardenbrust gefüllt mit Frischkäse an Honig Kräuterjus
Gemüse Fettucchine

Hausgemachtes Panna- Cotta auf Aprikosenkompott

CHF 98.50

**Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge unter den Menüs tauschen,
weglassen oder ergänzen.**

Alle Preise inkl. MwSt.



Herbstmenü

Hausmarinierter Wildlachs mit Dill Cremesauce
ausgarniert mit Nüsslisalat

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern Krokant und Amarettoschaum

Kalbsfilet im Rohschinkenmantel am Stück gebraten mit Jus
Bratkartoffeln und Herbstgemüse

Zwetschgenkompott mit Vanilleglace

CHF 104.00

Herbstmenü

Geräuchertes Entenbrusttatar mit Mango
ausgarniert mit einem Salatbouquet

Fettucchine mit eigen gesuchten Waldpilzen an einer Rahmsauce

Geschmorte Kalbskopfbacken an Jus
Kartoffelstock, Rotkraut und Maroni

Apfelküchlein mit Vanilleglace

CHF 96.00

**Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge unter den Menüs tauschen,
weglassen oder ergänzen.**



Wintermenü

Zweifarbige Gemüseterrine mit Dill- Rahmsauce
ausgarniert mit einem Salatbouquet

Solothurner Weissweinsuppe

SQB- Rindsfilet Medaillon mit gebratener Entenleber
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Wintergemüse

Hausgemachtes Tobleronemousse

CHF 105.00

Wintermenü

Salatarrangement mit sautierten Kalbsleberstreifen

Zweifarbige Petersilienwurzelcremesuppe

Im Speckmantel gebratenes Schweinsfilet an Kräuterjus
Kartoffelgratin und Wintergemüse

Maroni- Parfait mit Zimteis

CHF 81.50

**Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge unter den Menüs tauschen,
weglassen oder ergänzen.**



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette

Teilnehmerzahl

Die definitive Anzahl Personen für das Bankett ist bis 3 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

No-Show

Abweichungen von mehr als 5% der bis 24h vor Anlassbeginn bestätigten Teilnehmerzahl werden zu 100% in Rechnung gestellt. Dies gilt sowohl für gebuchte Hotelzimmer wie auch für Bankettmenüs.

Verlängerung

Nach Mitternacht verrechnen wir CHF 150.00 pro angefangene Stunde. Eine Verlängerung mit Musik ist maximal bis 02.00 Uhr möglich.

Annulation

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	25% des Arrangements
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
6 bis 1 Tag vor dem Anlass	75% des Arrangements
Innerhalb 24h vor dem Anlass	100% des Arrangements

Feuerwerkskörper und andere brennende Objekte

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörper, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. in unseren Räumlichkeiten sowie Hotelzimmern nicht gestattet. Im freien um den Landgasthof nur gegen Absprache.

Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Landgasthof für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit uns abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Wir lehnen jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Zahlungskonditionen und Preise

Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken und pro Person zu verstehen, inklusive Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, bei Aufträgen über Fr 5'000.00 eine Anzahlung zu verlangen. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behalten wir uns vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt.