

# Menuvorschläge

Man soll die Feste feiern, wo es einem am besten gefällt!  
Das Kreuz Kappel bietet den stimmungsvollen Rahmen für Ihren 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.

Individuelle Wünsche und Vorlieben sind uns wichtig. Teilen Sie uns Ihre Bedürfnisse und Anliegen mit.

Gerne stellen wir auch nach Ihren Ideen ein Menu zusammen.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 15 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir Ihnen, ein Menü aus unserer saisonalen à la carte Karte zusammenzustellen.

Brauchen Sie persönliche Beratung? Rufen Sie an um einen Termin zu vereinbaren.

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

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Kreuz Kappel kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Gastgeber  
Edith und Peter Weber

## Unsere rustikalen und bodenständigen Menus

### Kronenbraten

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweins – Kronenbraten

Rotweinsauce

Bratkartoffeln

Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Crèmeschnitte

Fr. 46.-

### Gäuer Birnenbraten

Consommé mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Saftiger Schweinsbraten

mit Dörrbirnen gefüllt

Kartoffelstock

\*\*\*

Luftiges Schokoladenmousse

Fr. 46.-

### Maispouardenbrust

Consommé

mit Gemüsewürfelchen

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Zarte Maispouardenbrust

auf Rahmwirsing

Rotweinsauce

Griessgnocchi

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 49.-

### Piccata milanese

Minestrone

\*\*\*

Italienischer Blattsalat

mit Cherry Tomaten

\*\*\*

Kalbspiccata

Rotweinsauce

Risotto

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

Fr. 52.-

Fr. 47.- mit Schweinefleisch

# Unsere klassischen Menus

## Kalbssteak am Stück

Solothurner Wysüpli

\*\*\*

Blattsalat mit frischen Kräutern  
und gerösteten Kernen

\*\*\*

Kalbssteak am Stück gebraten  
Rotweinsauce

Frisches Gemüse

Kartoffel-Kroketten

\*\*\*

Warmes Schoggi - Küchlein  
mit Vanilleglacé

Fr. 75.-

Mit Morchelsauce Fr. 78.-

## Gemischter Braten

Consommé mit Flädli

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsbraten und gebratenes Poulet

Frisches Gemüse

Kartoffel-Kroketten

Schweinsbraten

Frisches Gemüse

Kartoffel-Kroketten

\*\*\*

Brönnti Crème mit Mandelkrokant

Fr. 54.-

## Trois Filets "Kreuz"

Consommé

mit Blätterteig-Käsestengeli

\*\*\*

Knackiger Nüsslisalat  
mit Ei und gebratenem Speck

\*\*\*

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

Schweinsfilet mit Currysauce

Früchte und Reis

\*\*\*

Dessertteller „Kreuz Kappel“

Fr. 84.-

## Kalbsbraten

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Zarter Kalbsbraten

Kräftige Sauce

Frisches Gemüse

Kartoffelstock

\*\*\*

Calvados-Marscapone-Crème  
mit caramelisierten Apfelwürfeln  
und knusperigen Streuseln

Fr. 59.-

# Unsere Kreuz-Menus

## Das Chef-Menu

Hausgemachte Selleriecrèmesuppe  
mit Trüffelöl

\*\*\*

Knackiger Nüsslisalat mit Ei  
und knusprigen Croûtons

\*\*\*

Hausgemachte Trottole (Pasta)  
mit Basilikumpesto  
und Cherry Tomaten

\*\*\*

Zartes Schweinsfilet  
Calvadossauce  
Frisches Gemüse  
Bratkartoffeln mit Rosmarin

\*\*\*

Parfait-Glacé Grand Marnier

Fr. 67.-

## Das Ratsherren-Menu

Knackiger Nüsslisalat  
mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Gebratener Lachs  
auf sämigem Lauch

\*\*\*

Hausgemachte Pappardelle  
mit getrockneten Tomaten  
Oliven und Knoblauch

\*\*\*

Zartes Roastbeef  
Sauce Béarnaise  
Frisches Gemüse  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Sorbetteller mit frischen Früchten

Fr. 77.-

## Das Fest-Menu

Kleines Mostbröckli-Carpaccio  
mit Salatbouquet und Kürbisöl

\*\*\*

Gebratener Wolfsbarsch  
auf sämigem Lauch

\*\*\*

Hausgemachte Pappardelle  
mit Tomatensauce und Basilikum

\*\*\*

Zartes Kalbssteak am Stück  
Portweinsauce  
Frisches Gemüse  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertteller Kreuz-Kappel

Fr. 82.-

## Das Kreuz-Menu

Kleines Solothurner Wysüpli

\*\*\*

Rose aus geräuchertem Lachs  
mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Spinat und Ricotta gefüllt

\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück  
Sauce Béarnaise  
Frisches Gemüse  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertteller Kreuz-Kappel

Fr. 88.-

# Unsere Vier Jahreszeiten Menus

## Frühling

Rindscarpaccio mit  
Frühlingszwiebeln  
\*\*\*

Weisse Spargeln  
Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Hausgemachte Pappardelle  
mit Bärlauchpesto  
\*\*\*

Zartes Lammrückenfilet  
Kräuterjus  
Frisches Gemüse  
Neue Bratkartoffeln  
\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
mit Blutorangensorbet

Fr. 75.-

## Sommer

Melone  
mit Parmaschinken  
\*\*\*

Italienischer Blattsalat  
mit Cherry Tomaten  
und Parmesanspähen  
\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Spinat und Ricotta gefüllt  
\*\*\*

Zartes Roastbeef rosa gebraten  
Sauce Béarnaise  
Ratatouille  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Aprikosengratin mit Vanilleglacé

Fr. 69.-

## Herbst

Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

Herbstsalat mit Trauben  
und Baumnüssen  
\*\*\*

Knuspriges Blätterteigkissen  
gefüllt mit Pilzen  
\*\*\*

Zartes Rehnüsschen  
Wildrahmsauce  
Spätzli  
Herbstgemüse  
\*\*\*

Zwetschgen-Mandelkuchen  
mit Vanilleglacé

Fr. 75.-

## Winter

Erbsen-Curry-Suppe  
mit gebratener Jakobsmuschel  
\*\*\*

Wintersalat  
mit Orangen und Datteln  
\*\*\*

Erfrischendes Mangosorbet  
mit Champagner  
\*\*\*

Brasato  
Geschmorter Rindsbraten  
Kartoffelstock  
Gemüse  
\*\*\*

Gebratene Ananas  
mit pikanter Sauce und Vanilleglacé

Fr. 75.-

# Die Edlen-Menus

## Das Kappeler-Menu

Fois Gras Terrine  
mit hausgemachtem Brioche  
\*\*\*

Baudroie-Medaillon  
im Gemüsesud pochiert  
\*\*\*

Erfrischendes Blutorangensorbet  
mit Champagner  
\*\*\*

Zartes Rindsfilet am Stück  
Sauce Béarnaise  
Frisches Gemüse  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Dessertteller Kreuz-Kappel

Fr. 95.-

## Das Klassiker-Menu

Gemischter Blattsalat mit  
gebratenen Blacktiger-Crevetten  
\*\*\*

Frisches Seezungenfilet vom Grill  
auf Blattspinat  
\*\*\*

Mango-Passionsfruchtsorbet  
mit Champagner  
\*\*\*

Zartes Kalbsfilet  
Morchelsauce  
Nudeln  
Frisches Gemüse  
\*\*\*

Cappucino Parfait  
mit hausgemachtem Brownie

Fr. 105.-

## Das Connaisseur-Menu

Kleines Rindstartar  
mit Salatbouquet  
\*\*\*

Frischer Heilbutt  
auf gedünstetem Fenchel  
\*\*\*

Hausgemachte Ravioli  
mit Spinat und Ricotta gefüllt  
\*\*\*

Zartes Kalbs- und Rindsfilet  
Kräftige Rotweinsauce  
Frisches Gemüse  
Risotto  
\*\*\*

Gebratene Ananas  
mit pikanter Sauce und Vanilleglacé

Fr. 90.-

## Das Meister-Menu

Graved Lachs mit Kartoffelküchlein  
und Sauerrahm  
\*\*\*

Gebratene Entenbrust  
auf lauwarmem Linsensalat  
\*\*\*

Hummerschwanz  
auf Safranrisotto  
\*\*\*

Mariage vom Kalb und Rind  
(Rindsfilet im Kalbssteak gegart)  
Rotweinsauce  
Rahmspinat  
Griess-Gnocchi  
\*\*\*

Sabayone mit frischen Früchten  
Blutorangensorbet

Fr. 100.-

# Unsere Buffets ab 35 Personen

## **Bauernbuffet**

**Fr. 80.-**

Zum Aufwärmen wird eine heisse Gerstensuppe serviert

### Vorspeisenbuffet

Grosses Salatbuffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Älpler-Magronen

### Bauernbuffet

Sauerkraut mit Speck, Rippli, Wädli, Zungenwurst, Siedfleisch, Bohnen, Tomaten, Rösti, Bratwürste, Poulet, Kalbsvoessen, Schweinsbraten, Lammgigot, Suure Mocke und Apfel-Schnitzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

### Dessertbuffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glacé, Caramelköppli, Fruchtsalat, „Brönnti Crème“, Schokoladen-Mousse, Tirami-sù, Gefüllte Choux, Meringues, Glacé mit Rahm

## **Tessinerbuffet**

**Fr. 85.-**

Zum Aufwärmen wird eine heisse Minestrone serviert

### Vorspeisenbuffet

Grosses Salatbuffet, Grosse Fleischplatte mit Schinken, Salami, Parmaschinken, Bündnerfleisch, Speck, Vitello Tonnato, Rinds-Carpaccio, Lasagne, Tortellini, St. Pierre mit Vinaigrette

### Tessinerbuffet

Roastbeef, Lammgigot, Kaninchen, Kalbshaxen, Kalbsragout  
Risotto, Polenta, Kartoffelgratin, Pepperonata, Tomaten

### Dessertbuffet

Grosse Käseplatte, Vacherin Glacé, Caramelköppli, Fruchtsalat, „Brönnti Crème“, Schokoladen-Mousse, Tirami-sù, Gefüllte Choux, Meringues, Glacé mit Rahm

## **Tessinerbüffet mit serviertem Hauptgang Fr. 82.-**

Minestrone

\*\*\*

Grosses Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Zartes Roastbeef

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*\*

Grosses Dessertbuffet

# Aperitif

mit anschliessendem Menu

Chips und Nüssli	pro Person Fr.	1.50
Speckzopf	pro Person Fr.	2.-
Blätterteiggebäck	pro Person Fr.	6.-
Warmer Käsekuchen	pro Person Fr.	8.-
Canapés (3 Stück) Lachs, Thon, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Person Fr.	12.-

Ein festlich gedeckter Tisch, Kerzen, Menukarten,  
fachlich kompetenter und freundlicher Service, Raummiete und 8 % Mwst .  
sind im Menupreis inbegriffen.

Sollte Ihr Fest nicht bis um 00:30 Uhr ausklingen,  
verrechnen wir die Verlängerung mit Fr. 100.- pro Stunde.