



Landgasthof Kreuz Rain

BANKETT DOKUMENTATION

www.kreuz-rain.ch



LANDGASTHOF KREUZ

Inhaltsverzeichnis

Landgasthof Kreuz	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Bankett	4
Apéro	5
Vorspeisen	7
Hauptgerichte	8
Vegetarische	9
Menüs	10
Regionale Menüs	13
Eichhof Bier - Menüs	14
Dessert	15
Hochzeits- / Geburtstagstorte	15
Weinvorschläge	16



LANDGASTHOF KREUZ

*Gastfreundschaft ist die Kunst, seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen,
ohne sie am Aufbruch zu hindern.*

Es gibt immer gute Gründe, zusammen zu feiern und festliche Momente zu erleben. Gerne verwöhnen wir Sie zu Ihren besonderen Anlass - Taufessen, Apéros, Hochzeitsfeiern, Familienfeste, Leidessen, Geburtstage, Hochzeitstage, der Weisse Sonntag, persönliche Jubiläen oder Firmenessen.

Der Landgasthof bietet Ihnen den idealen Rahmen für Ihren individuellen Anlass.

Unser Saal mit Kapazitäten bis 150 Personen steht Ihnen sowie Vereinen und Firmen offen und verfügt über eine traditionelle Infrastruktur.

Das Restaurant verfügt über 55 Sitzplätze und als Erweiterung stehen weitere 80 Sitzplätze, während der Sommersaison, in die Gartenwirtschaft zur Verfügung.

Lassen Sie sich im Kreuz verwöhnen und seien Sie unser Gast. Wir freuen uns aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber vom Landgasthof Kreuz

Adozinda + Franz Marfurt



Bankett

RÄUMLICHKEITEN UND PERSONEN

Unsere Teams empfangen Sie jederzeit gerne im Restaurant Kreuz.

Zusätzlich bieten wir Ihnen weitere Räumlichkeit an, welche Sie exklusiv für sich und Ihre Gäste reservieren können.

Unsere Räume bieten Platz für bis zu 150 Personen (Terrasse bis zu 80). Geben Sie uns bitte 48 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise auf ein Menu festlegen, mit der Ausnahme von Vegetarisch oder Schonkost. Um optimal planen zu können, benötigen wir die genauen Angaben über Ankunftszeit und Dauer des Anlasses.

PARKPLATZ

Es stehen Ihnen genügend hauseigene Parkplätze kostenlos zur Verfügung. Bei grösseren Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen Fahrgemeinschaften zu bilden.

MENÜKARTE

Gerne stellen wir Ihnen unsere Standard Menükarten kostenlos zur Verfügung. Bei speziellen Wünschen verrechnen wir CHF 2.50 pro Karte.

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES

Schweine-, Rind- und Kalbfleisch:

Lammfleisch:

Geflügel:

Region Luzern oder aus der Schweiz,

Neuseeland und Australien

Schweiz und Frankreich

WEINE UND GETRÄNKE

In unserer Wein- und Getränkekarte finden Sie unser Sortiment. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.

Gerne schenken wir Ihren privaten Wein aus und verrechnen dafür ein Zapfengeld von 25.00 pro 7dl Flasche. Alle weiteren Getränke werden ausschliesslich von uns bezogen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Bitte beachten Sie unsere ABG's

Apéro

KALT

Waldibrüggli-Apérokorb <i>mit Sprinzmöckli, Buurespeck und Zöpfestückli</i>	CHF 11.80
Apéroplättli <i>mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami Aufschnitt, Schinken, Käse, Gürkli, Ei und Brot</i>	CHF 25.80
Knoblibrot	CHF 6.80
<i>Büezer Brot</i> mit div. Füllungen:	
Salami	CHF 2.80
Schinken	CHF 2.80
Trockenfleisch	CHF 3.20
Rohschinken	CHF 2.80
Raumlachs	CHF 3.20
Tomaten/Mozzarella	CHF 2.90
Frischkäse	CHF 2.60
Ei	CHF 2.60
Hausgemachte Mandeln und Cashewnüsse (40gr)	CHF 4.80
Kartoffelchips (40gr)	CHF 2.80

WARM

Gebratene Pflaumen im Speckmantel (3 Stk.)	CHF 6.80
Frittierte Eglifilets im Bierteig	CHF 10.80
Käseküchlein	CHF 5.80
Schinkengipfeli	CHF 3.80
Mini Frühlingsrollen mit Sweetchilisauce (3 Stk.)	CHF 4.80
Samosa Asiatische Frittierte Teigtasche	CHF 3.80
Yakatorispiessli (Pouletspiessli)	CHF 3.80

Gerne stellen wir für Sie auch einen Individuellen Apéro zusammen, z.B. Partybrot Canapés usw.

Vorspeisen

KALT

Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 10.80
Grüner Saison Salat mit Italienischer Sauce	CHF 9.80
Büezer Salat in der Schüssel serviert	CHF 8.80
Siedfleisch Salat auf Bratkartoffelsalat Salatbouquet	CHF 16.80
Rauchlachs auf einem Salatbouquet mit Meerrettichschaum	CHF 22.80
Gebratene Pouletbruststreifen auf Eisbergsalat	CHF 16.80
Krevetten-Cocktail auf Endiviensalat	CHF 21.80
Beefsteak- Tatar mit Toast	CHF 21.80
Wurzelgemüsesalat mit Ingwer und Mango Sauerrahmsauce	CHF 14.80
Carpaccio von zartem Buurechinken gewürzt mit Olivenöl und Parmesan	CHF 14.80

WARM

Waldibrüggli Fischsuppe mit Knoblauchbrot	CHF 11.80
Weissweinrahmsuppe mit Kräutern	CHF 9.80
Rindsbouillion mit Flädli	CHF 6.80
Karottencremesuppe mit Vanille und Rahm	CHF 8.80
Curry-Cappuccino mit Zitronengras mit Krevette	CHF 9.80 + CHF 3.80
Rindskraftbrühe mit bunten Gemüsewürfelchen	CHF 9.80
Brasilianische Cremesuppe mit Curry und Tomaten	CHF 9.80

Wählen Sie eine Gemüsesuppe nach Ihrem Belieben aus:	CHF 8.80
Brokkoli Cremesuppe	
Gurkencremesuppe	
Selleriecremesuppe	

Fische und Krustentiere

Pochiertes Lachsforellenfilet auf Blattspinat SchnittlauchsaUCE	CHF 18.80
Gebatener Saibling mit Kräuterjus auf Gemüsestreifen	CHF 19.80
Gebatene Lachstranche auf Ratatouille mit Safransauce	CHF 21.80
Gebatene Egli Filets mit Schalotten Kräutersauce	CHF 21.80
Knusprig gebratenes Felchenfilet auf Tomaten-Olivenreis	CHF 16.80
Gebatene Lachswürfel an einer Dillsauce	CHF 16.80
Gebatene Riesenkrevetten mit Schalotten-Butter	CHF 23.80
Mariniertes pochiertes Zanderfilet auf Curry-Spinat	CHF 19.80

Die Fisch-Vorspeisen können Sie, gegen ein Preisaufschlag, als Hauptgericht haben.

Hauptgerichte

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Basilikumrahmsauce	CHF 27.80
Schweins Halsbraten mit Kräutern Senfsauce	CHF 28.80
Zarte Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	CHF 30.80
Im Ofen gebratenes Schweinssteak mit grüner Pfeffersauce	CHF 30.80
Schweinsfilet mit Ingwersauce	CHF 39.80
Glasiertes Kalbskarree Rosmarin-Jus	CHF 42.80
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons	CHF 38.80
Glacierte Kalbsschulter mit Pilzrahmsauce	CHF 36.80
Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzli	CHF 33.80
Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit Sauce Hollandaise	CHF 45.80
Roastbeef englische Art Sauce mit grünem Pfeffer	CHF 44.80
Sautiertes Lammrückenfilet mit Tomatenwürfeln, Thymian-Jus	CHF 39.80
Gebratene Entenbrust mit Rotweinschalotten	CHF 41.80

Zu jedem Hauptgericht servieren wir marktfrisches Gemüse sowie eine Beilage:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Polenta mit Parmesan
- Feine Nudeln
- Reis
- Risotto



Vegetarische

Pilze in knuspriger Teighülle mit jungem Gemüse <i>als Vorspeise</i>	CHF 27.80 CHF 16.80
Paella de verdura Spanisches Reisgericht mit Gemüse <i>als Vorspeise</i>	CHF 24.80 CHF 16.80
Kartoffel- Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Gemüse <i>als Vorspeise</i>	CHF 24.80 CHF 12.80
Früchte- Curry im Parfümreisring <i>als Vorspeise</i>	CHF 26.80 CHF 14.80
Piccata von buntem Saisongemüse auf Risotto <i>als Vorspeise</i>	CHF 26.80 CHF 14.80
Tandoori- Gemüseeintopf mit Kartoffeln <i>als Vorspeise</i>	CHF 22.80 CHF 12.80
Panierte Tofuschnitzel mit Curryreis <i>als Vorspeise</i>	CHF 25.80 CHF 14.80
Gefüllte Champignons mit Bratkartoffeln <i>als Vorspeise</i>	CHF 24.80 CHF 12.80

Gerne stellen wir ein saisonales vegetarisches Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

Menüs

MENÜ 1

Lachsforellenfilet auf Fenchel



Gebratene Kalbsschulter
mit Thymian Kartoffelstock mit Vanille
dazu Gemüse vom Markt



Mascarponecreme mit Orangenfilets CHF 48.80

MENÜ 2

Tomaten-Currysuppe Waldibrüggli Art



Kalbsvoren mit Pilzen und Kräuterreis
dazu Gemüse vom Markt



Schokoladenmousse CHF 46.80

MENÜ 3

Wurzelgemüsesalat mit Mango und Ingwer
an Sauerrahmsauce



Gebackene Auberginen
an Tomatensauce dazu Pilaw Reis



Passionsfrucht-Quarkschnitte
mit Mango Fächer CHF 37.80

MENÜ 4

Grüner Salat mit Kräutern und Brotwürfeln



Pouletbrust an Basilikumsauce
mit Reis und getrockneten Tomaten
dazu Gemüse vom Markt



Ananas-Carpaccio
mit Vanilleglace im Mantel CHF 46.80

MENÜ 5

Geräuchertes Forellenfilet auf Salatbouquet



Schweinesteak mit grünem Pfeffer
dazu Nudeln und Gemüse vom Markt



Gebrannte Creme

CHF 48.80

MENÜ 6

Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen



Lammkarree an Rosmarin-Jus
mit Kartoffelgratin dazu Gemüse vom Markt



Mascarponecreme mit Schokoladablättern

CHF 58.80

MENÜ 7

Krevetten-Cocktail an einer
Calypsosauce und Dill



Im Ofen gebratenes Roastbeef
an einer kräftiger Portweinsauce
dazu Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt



Ananas- Carpaccio mit Vanilleglace

CHF 62.80

MENÜ 8

Mit Sherry parfümierte Rindskraftbrühe
dazu Blätterteigstange



Gebratenes Lammkarree an Oliven-Thymian-Jus
dazu Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt



Sorbet Variation mit Früchten

CHF 58.80

MENÜ 9

Blätterteigkissen mit frischen Pilzen



Gebratenes Kalbssteak an Paprikasauce
dazu Nudeln und Gemüse vom Markt



Mascarponecreme mit Schokoladablättern CHF 62.80

MENÜ 10

Rindstatar mit Toast auf kleinem Salatbouquet



Geschnetzeltes Kalbfleisch Saisonpilzen
mit Nudeln und Gemüse vom Markt



Gebrannte Creme CHF 59.80

MENÜ 11

Nüsslisalat mit gehobeltem Sbrinz



Junges Gemüse mit Reis im Pfannkuchen



Köstliches von Beeren CHF 36.80

Regionale Menüs

MENÜ 1

Carpaccio von geräuchertem Beinschinken
an Kräutervinaigrette



Kalbsvoressen mit Wurzelgemüse
und Kartoffelstock



Gebrannte Creme CHF 54.80
ohne Vorspeise oder Dessert CHF 42.80

MENÜ 2

Bunter Blattsalat mit geräuchertem Forellenfilet
und Meerrettichschaum



Gebratenes Schweinssteak
mit Sennenfladen Käse überbacken
dazu Bratkartoffeln und glasierte Karotten



Riesen Meringue mit Nidlä CHF 52.80
ohne Vorspeise oder Dessert CHF 42.80

MENÜ 3

Bunter Gartensalat an würzigem Hausdressing
mit Käse aus der Dorfkäserei



Buuresuppe



Rindsschmorbraten dazu Kartoffelstock
mit Schnittlauch und Gemüse vom Markt



Apfelkuchen CHF 54.80
ohne Vorspeise oder Dessert CHF 44.80

MENÜ 4

Linsensuppe mit Gnagi



Berner Platte

(Speck, Zungenwurst, Rippli, Siedfleisch und Wienerli)
dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen



Caramelköppli CHF 49.80
ohne Vorspeise oder Dessert CHF 41.80

Eichhof Bier - Menüs

MENÜ 1

Zwiebel-Biersuppe



Rindsschmorbraten mit Weizenbier
dazu breite Nudeln und gedünstete Karotten



Apfelkuchen mit Vanilleglace CHF 48.80

MENÜ 2

Märitsalat



Kohlrabi-Bierrahmsuppe mit Gnagi



Im Ofen gebratener Schweinsbraten
an einer Bier-Cognacsauce
dazu Kartoffelstock mit Schnittlauch und Mischgemüse



Vanille-Biercreme mit Früchten CHF 44.80

MENÜ 3

Mostbröckli mit Nüsslisalat an Bier-Balsamico Vinaigrette



Brotsuppe mit Bierschaum



Glasierte Kalbshaxe im Biersud
dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut



Honig-Bier Parfait CHF 52.80

MENÜ 4

Bunter Salat mit Eglifilets im Bierteig



Krautsuppe mit Lagerbier



Hackbraten an Biersauce
dazu Hörnli mit Brotbröseln und Dörrbohnen



Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 48.80

Dessert

Mascarponecreme mit Schokoladenfächer	CHF 14.80
Schokoladenmousse mit leichter Vanillesauce	CHF 14.80
Sorbet Variation mit Früchten	CHF 15.80
Caramelköppli mit Nussschaum	CHF 8.80
Gebrannte Creme mit Karamellstücken	CHF 8.80
Panna cotta mit Früchtepüree	CHF 12.80
Köstliches von Beeren	CHF 14.80
Ananas-Carpaccio mit Vanilleglace im Mantel	CHF 16.80
Eisparfait nach Willisauer Art	CHF 15.80
Warmes Schokoladetörtchen mit Rum Glace	CHF 16.80
Passionsfrucht-Quarkschnitte mit Mango Fächer	CHF 15.80
Käseplatte mit Hausbrot	CHF 16.80

Für Ihren individuellen Anlass passen wir das Angebot gerne Ihren Wünschen an.

Hochzeits- / Geburtstagstorte

Torten ab 4 Personen mit festlichem Dekor

Standart-Dekor (*Rosen*) sind im Preis Inbegriffen

Spezial-Dekor nach Wunsch (*Brautpaar, Zuckerfiguren oder Marzipanfiguren*)

je nach Aufwand ca. CHF 3.80 pro Person

	Preis pro Person
Champagnertorte	CHF 10.80
Prinzestorte	
Truffes-Spezial	
Früchtequarktorte	CHF 10.80
(<i>Aroma nach Ihrem Wunsch</i>)	
Eistorte	CHF 10.80
(<i>Aroma nach Ihrem Wunsch</i>)	

Ihre Bestellung benötigen wir mindestens Zwei Wochen im Voraus.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Bitte beachten Sie unsere ABG's

Weinvorschläge

WEISSWEIN

		50CL
Cuvée Blanc Petite Arvine „WALDIBRÜGGLI“	SCHWEIZ	CHF 28.80
		75CL
Velenosi "Reve" Pecorino Offida DOC	ITALIEN	CHF 42.80
Bianco Fiordaliso, Roccafiore	ITALIEN	CHF 41.80
Edulis, Rioja DOC	SPANIEN	CHF 41.80
Conde Villar, Vinho Verde DOC	PORTUGAL	CHF 41.80

ROTWEIN

		75CL
L'Aigle Bleu“ Pinot Noir Villeneuve AOC	SCHWEIZ	CHF 42.80
Chianti Colli Senesi DOCG	ITALIEN	CHF 44.80
Pintarola, Quinta D/Rangel	PORTUGAL	CHF 41.80
Hauswein Landgasthof Kreuz	Schweiz	CHF 53.80

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Bitte beachten Sie unsere ABG's