



**Gasthaus  
zum Weissen Kreuz  
5646 Abtwil**

# **MENUVORSCHLÄGE**



**Ihre Gastgeber:**

***Richard und Margrith Engel-Ineichen***

***Hochdorferstrasse 3 / 5646 Abtwil***

***Montag und Dienstag Ruhetag***

***Tel. 041 787 12 63***

***[www.kreuz-abtwil.ch](http://www.kreuz-abtwil.ch)***

***[info@kreuz-abtwil.ch](mailto:info@kreuz-abtwil.ch)***

## *Sehr geehrter Gast*

**Erlauben Sie uns noch einige Bemerkungen zu den vorliegenden Menüvorschlägen:**

Unsere Menüvorschläge sind ab **10 Personen (Einheitsmenu)** und können immer nur eine Auswahl aus unendlich vielen Kombinationsmöglichkeiten sein. Es ist Ihnen deshalb freigestellt, ein Menu nach eigenem Wunsch aus den vorliegenden Vorschlägen zusammenzustellen, oder auch ein Gericht zu wünschen, das nachstehend nicht erwähnt wird.

Damit wir die Menüzusammenstellung und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns telefonisch einen Termin vereinbaren.

Im weiteren sind folgende Punkte für die Durchführung eines Anlasses für uns von grosser Wichtigkeit:

- Genaue Personenzahl (mind. 24 Std. vor Beginn des Anlasses, ansonst 50% Berechnung der bestellten nicht bezogenen Menus.)
- Art des Anlasses
- Beginn des Anlasses ( Dauer )
- Apéro
- Tischform
- Blumendekoration wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
- Wir schliessen täglich um 24.00 Uhr. Nach vorheriger Absprache können wir Freitag und Samstag bis 02.00 Uhr verlängern.  
Der Umkostenanteil pro angebrochene Stunde beträgt Fr. 80.-- (Personal)



Wir danken Ihnen, dass Sie Ihr Fest bei uns feiern wollen. Wir versichern Ihnen, dass wir nichts unterlassen werden, um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen.

Mit freundlichen Grüssen  
*R. u. M. Engel-Ineichen*  
und das " Kreuz-Team "

Rechnungsstellung:

Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.

Wir akzeptieren EC-direkt, Postcard oder Barzahlung.

Preise inkl. MWST, rein netto innert 30 Tagen.

## Vorspeisen

Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichmousse Toast und Butter	16.50
Tartar Toast und Butter	18.50
Frühlingsrolle Chillisauce Salatstrauss	12.50
Pastetli mit Pilzragout	14.00
Saisonale Pasta	12.50
Eglifilet pochiert Hausart Reis	18.00
Zanderfilet aus Fenkrieder Zucht mit Mandeln Safrantagliatelle	19.00
Vorspeisentrio Tartar, Geräuchtes Forellenfilet, Suppe Saisonal	18.50

## Suppen

Bouillon mit Flädli / Eierstich / Gemüsewürfeli	5.50
Klare Gemüsesuppe	6.00
Currysuppe mit Pouletspiessli	9.00
Saisonsuppen	
Kürbis / Spargel / Bärlauch / Basilikum / Tomaten - cremesuppe	7.00

## **Salate**

Blattsalat	7.00
Salat Maison Blattsalat mit Speck und Crôutons	9.50
Gemischter Salat	9.00
Mixed Salat	7.00
Nüsslisalat mit Ei	9.00
Nüsslisalat mit Speck	10.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	9.50

## **Hauptgerichte mit NACHSERVICE**

Kalbschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	37.50
Kalbssteak Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	46.50
Kalbs-Piccata Risotto mit Pilzen Gemüse garnitur	36.00
Cordon-Bleu (Kalb) Pommes-frites Gemüse garnitur	43.00
(Schwein)	33.00
Wienerschnitzel (Kalb) Pommes-frites Gemüse garnitur	39.50

Roastbeef Sauce Bearnaisesauce Waffelkartoffeln Gemüse garnitur	43.00
Gespickter Rindsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	33.50
Entrecôte "Helder" (Tomate mit Bearnaissauce) Pommes-frites Gemüse garnitur	40.50
Fohlenentrecôte Pfefferrahmsauce Spätzli Gemüse garnitur	38.50
Schwedenbraten (Schweinshals gespickt mit Zwetschgen) Kartoffelgratin Gemüse garnitur	28.50
Schweinscarrebraten Kartoffel-Lauch-Gratin Gemüse garnitur	32.00
Königsbraten (ab 12 Pers.) Schweinscarrekronenbraten Pommes-Williams Gemüse garnitur	34.00
Schweinssteak "Maison" an Champignonrahmsauce Früchte garnitur Pommes-frites Gemüse garnitur	31.00
Schweinsfilet Calvados Pommes-croquettes Gemüse garnitur	36.50
Pouletbrüstli tranchiert an Stroganoffsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	31.00

Eglifilet Hausart

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsfilet "Margrith" im Teig  
Waffelkartoffeln Gemüse garnitur

52.00

### **Zwei Filet nach Art des Chefs**

Rindsfilet Kräuterbutter

Pommes-frites Gemüse garnitur

\* \* \*

Zitronensorbet mit Prosecco

\* \* \*

Schweinsfilet Morchelrahmsauce

Butternudeln Gemüse garnitur

Ohne Sorbet

51.50

Mit Sorbet

56.50

5 Gang Überraschungsmenue

65.00

7 Gang Überraschungsmenue

85.00

## Dessertempfehlungen

Coupe Kreuz	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.—
Hausgemachte Parfait-Glace Grand-Manier	9.—
Weisses Tobleronemousse mit mariniertem Orangensalat	9.00
Vacherin Glace (Hochzeitstorte)	12.00
Schwarzwäldertorte Hausgemacht	7.50
Rahmkirschtorte Fährdrich	7.50
Caramelköppli Hausgemacht	7.00
Gebrannte Creme	7.00
Dessertteller verschiedene kleine Leckereien	12.50
Reichhaltiges Desserbuffet (Ab 25 Personen)	17.—
Weiter empfehlen wir Ihnen unsere Glace-Karte	
Mitgebrachte Dessert p.P.	3.50