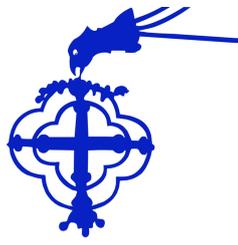


Gasthaus zum Weissen Kreuz

MENU - VORSCHLÄGE





SEHR GEEHRTE GÄSTE

Ob Geschäfts- oder Familienfeier, wir freuen uns Ihnen mit unserem kreativen und motivierten Team in Küche und Service den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung zu bieten. Damit Sie als Gastgeber Ihre Veranstaltung von Anfang an geniessen können, übernehmen wir gerne die Organisation für Sie. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unsere Angebote.

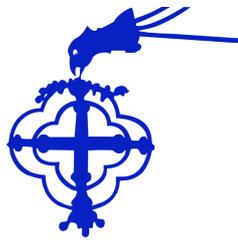
Unsere Menuvorschläge sind ab **10 Personen (Einheitsmenu)**

Es ist Ihnen freigestellt, ein Menü nach eigenem Wunsch aus den vorliegenden Vorschlägen zusammenzustellen, oder auch ein Gericht zu wünschen, das nachstehend nicht erwähnt wird.

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

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 und dessen ungefähre Dauer
- **Apéro**
- Tischform
- **Blumendekoration:** wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.



- Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne auf Anfrage.

- Wir schliessen täglich um **24.00 Uhr**.

Nach vorheriger Absprache können wir Freitag und Samstag bis um 2.00 Uhr verlängern.

Der Umkostenanteil pro angebrochene Stunde beträgt Fr. 100.- (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

M. Engel-Ineichen
und das ganze «Kreuz-Team»

[Gasthaus zum Weissen Kreuz](#)

[Hochdorferstrasse 3 | 5646 Abtwil](#)

[Tel | 041 787 12 63](#)

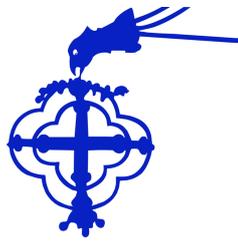
[www.kreuz-abtwil.ch](#) | info@kreuz-abtwil.ch

Montag und Dienstag Ruhetag

Rechnungsstellung:

Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.

Preise inkl. MwSt, zahlbar netto innert 30 Tagen



SUPPEN

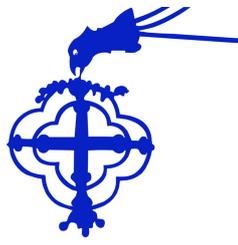
Bouillon mit Flädli Eierstich Gemüseswürfeli	8.00
Klare Gemüsesuppe	8.00
Currysuppe mit Pouletspiessli	12.00
Saisonsuppen:	
Kürbis Spargel Bärlauch Basilikum Tomaten-Cremesuppe	9.00

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerretichmousse Toast Butter	16.50
Tartar Toast Butter	21.50
Frühlingsrolle Chillisauce Salatstrauss	13.50
Pastetli mit Pilzragout	16.50
Saisonale Pasta	16.00
Eglifilet pochiert Reis nach Hausart	18.00
Zanderfilet aus Fenkrieder Zucht Mandel-Safrantagliatelle	22.00
Vorspeisentrio:	19.50
Tartar geräuchertes Forellenfilet saisonale Suppe	

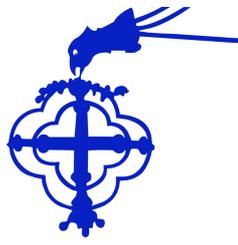
SALATE

Blattsalat	8.50
Salat Maison: Blattsalat Speck Crôutons	11.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat Ei	11.00
Nüsslisalat Speck	12.50

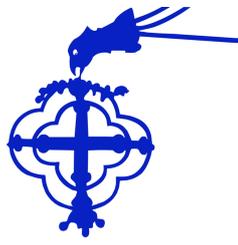


HAUPTGERICHTE MIT NACHSERVICE

Kalbsschnitzel Champignon- / Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	39.50 / 43.50
Kalbssteak Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	58.00
Kalbs-Piccata Risotto mit Pilzen Gemüse garnitur	41.50
Cordon-Bleu: Kalb / Schwein Pommes-frites Gemüse garnitur	46.00 / 35.00
Kalbsschnitzel «Wiener Art» Pommes-frites Gemüse garnitur	44.50
Roastbeef Sauce Bearnaise Waffelkartoffeln Gemüse garnitur	46.00
Gespickter Rindsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	36.00
Entrecôte "Helder" (Tomate mit Bearnaisauce) Pommes-frites Gemüse garnitur	43.00



Pferdeentrecôte Pfefferrahmsauce Spätzli Gemüse garnitur	39.50
Schwedenbraten (Schweinschals gespickt mit Zwetschgen) Kartoffelgratin Gemüse garnitur	31.50
Schweinscarrebraten Kartoffel-Lauch-Gratin Gemüse garnitur	34.00
Schweinschnitzel Morchelrahmsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	36.00
Schweinssteak "Maison" Champignonrahmsauce Früchtegarnitur Pommes-frites Gemüse garnitur	34.00
Schweinsfilet am Stück gebraten Calvadosauce Pommes-croquettes Gemüse garnitur	37.50
Schweizer Pouletbrüstli, tranchiert Stroganoffsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur	34.50



CHEF'S HIT

Eglifilet nach Hausart | Reis

Gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig | Gitterkartoffeln

Gemüse garnitur

54.00

ZWEI FILET NACH ART DES CHEF'S

Rindsfilet | Kräuterbutter

Pommes-frites | Gemüse garnitur

Zitronensorbet | Prosecco

Schweinsfilet | Morchelrahmsauce

Butternudeln | Gemüse garnitur

ohne Sorbet

52.50

mit Sorbet

57.50

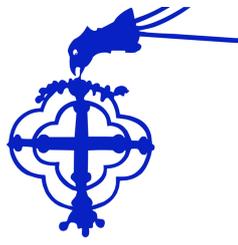
ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

5 Gang Überraschungsmenü

75.00

7 Gang Überraschungsmenü

95.00



DESSERT-EMPFEHLUNGEN

Coupe Kreuz	10.00
Frischer Fruchtsalat Rahm	9.50
Hausgemachte Parfait-Glace «Grand-Manier» Saisonfrüchte	10.00
Hausgemachte Schwarzwäldertorte	8.00
Rahmkirschtorte «Fähndrich»	8.00
Hausgemachte Caramelköppli	9.00
Gebrannte Creme	8.50
Apfelstrudel Vanillesauce Glace	9.50
Eiskaffee mit Kirsch	9.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Vanille Glace	9.50
Dessertteller mit verschiedene kleine Leckereien	13.00
reichhaltiges Dessertbuffet (ab 25 Personen)	19.00
weiter empfehlen wir Ihnen unsere Glace-Karte	
Mitgebrachte Desserts p.P.	3.50