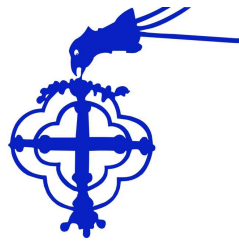


# Gasthaus zum Weissen Kreuz

## 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.

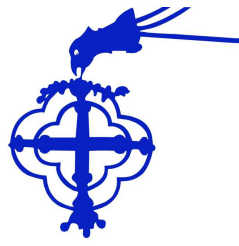
Unsere Menuvorschläge sind ab **10 Personen (Einheitsmenu)**

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](#)

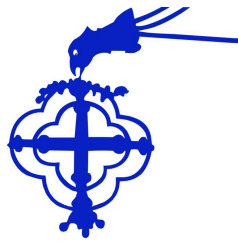
[www.kreuz-abtwil.ch](#) | [info@kreuz-abtwil.ch](mailto:info@kreuz-abtwil.ch)

Montag und Dienstag Ruhetag

**Rechnungsstellung:**

Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.

Preise inkl. MwSt, zahlbar netto innert 30 Tagen



## SUPPEN

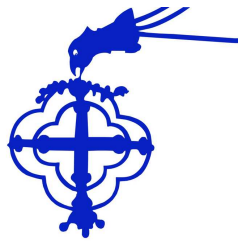
Bouillon mit Flädli   Eierstich   Gemüseswürfeli	8.00
Klare Gemüsesuppe	8.00
Currysuppe mit Pouletspiessli	12.00
Saisonsuppen:	
Kürbis   Spargel   Bärlauch   Basilikum   Tomaten-Cremesuppe	9.00

## VORSPEISEN

Geräuchtes 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   geräuchtes Forellenfilet   saisonale Suppe	

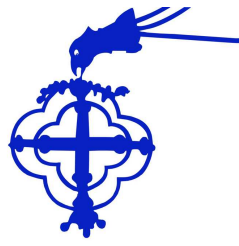
## SALATE

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



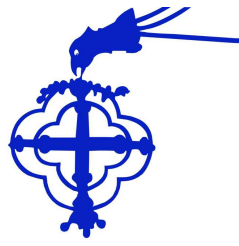
## HAUPTGERICHTE MIT NACHSERVICE

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

Gemüsegar­niture

54.00

## ZWEI FILET NACH ART DES CHEF'S

Rindsfilet | Kräuterbutter

Pommes-frites | Gemüsegar­niture

-----

Zitronensorbet | Prosecco

-----

Schweinsfilet | Morchelrahmsauce

Butternudeln | Gemüsegar­niture

ohne Sorbet

52.50

mit Sorbet

57.50

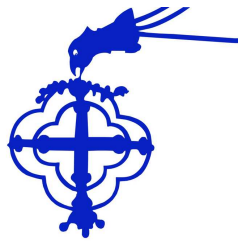
## ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

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 Caramelköpfler	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