

MENÜVORSCHLÄGE
RESTAURANT
KREUZ
6460 Altdorf

Menüs ab 10 Personen
Restaurant 45 Plätze
Kegelbahn 25 Plätze
Vorstadtsäali 25 - 35 Plätze
Trachtenstübli 15 Plätze
Terasse Trachtenstübli 20 Plätze

Beat und Hildegard Infanger
Restaurant Kreuz, Telefon: 041 / 870 26 67
Vorstadt 1 6460 Altdorf
Sonntag ab 17.00 Uhr (für Gruppen) bis Dienstag 17.00 geschlossen

E-mail: kreuz-aldorf@bluewin.ch

Homepage: www.kreuzaldorf.ch

Ausgabe 1.1.2017

Inhaltsverzeichnis

Seite 2 Inhaltsverzeichnis

Seite 3 Aperitifgebäck, Kalte und warme Vorspeisen, Salate

Seite 4 Suppen

Seite 5 Fleischgerichte

Seite 6 Vegetarische Gerichte und Saisonale Angebote

Seite 7 Dessertauswahl

Seite 8 Spezialmenüs 1-9

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage.

Um einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen, bitten wir Sie, einige Punkte bei der Wahl des Menüs zu beachten.

- . Die Menüs sind berechnet für 10 Personen
- . Die Beilagen im Hauptgang können geändert werden.
- . Suppe oder Salat als Auswahl ist kein Problem
- . Das Dessert können Sie von der Liste auswählen oder bis ca 20 Personen besteht auch die Möglichkeit das Dessert von der Karte zu bestellen.
- . Bis ca 15 Personen können Sie à la carte Essen. Bei mehr als 15 Personen empfehlen wir Ihnen aus zeitlichen Gründen ein Menü aus den vorliegenden Menüvorschlägen.
- . Wir bitten Sie, vor dem Anlass uns telefonisch oder besser noch persönlich zu kontaktieren.

Grund: Raum und Tischeinteilung, Ablauf des Anlasses, Spezielle Dekorationen usw.

Wir danken für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns auf einen gelungenen Anlass

Beat und Hildegard Infanger

APERITIFGEBÄCKE VORSCHLÄGE

Aperogebäcke

Amuse-Bouche 4 Stk	Fr. 8.00
(Schinken,Wurst,Salami,Ei,Käse,usw.)	
Frühlingsrollen 1 Stk	Fr. 4.00
Schinkengipfeli klein 2 Stk	Fr. 4.00
Blätterteigstengel 4 Stk	Fr. 1.00
(Käse, Curry, Kümmel, Paprika)	

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen und Kürbisdressing	Fr. 12.50
Uerner Vorspeiseteller mit Uerner Diirs, <i>Huuswirscht, Rohschinken,Zwiebeln, Dörrfrüchte</i>	Fr. 14.50
Landrauchschinken mit Melone	Fr. 12.50

WÄRME VORSPEISEN

Zanderfilet gedämpft nach Hausart Trockenreis	Fr. 14.50
Frühlingsrollen mit Poulet, Süsssauer Sauce 2 Stk	Fr. 8.50

SALATE

Gemischter Salat (5 Sorten)	Fr. 9.50
Grüner Salat	Fr. 7.50
Salat nach Bauernart	Fr. 8.50
(<i>Grüner Salat mit Speck und Brotwürfeli</i>)	
Salatbuffet mit 8-10 Salate zum Selbst wählen	Fr. 11.50
Kleiner gemischter Salat (3 Sorten)	Fr. 6.50
Grüner Salat nach alter Art	Fr. 11.50
<i>Bunter Blattsalat mit Rohschinkenstreifen und Hobelkäse verfeinert.</i> <i>An einem würzigen Honigdressing</i>	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

	Preis
Hausgemachte klare Gemüsesuppe	Fr. 7.00
Leichte Bündner Gerstensuppe	Fr. 7.50
Minestrone nach Tessinerart	Fr. 7.50
Randenschaumsuppe	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 6.50
Chinesische Frühlingsuppe (scharf)	Fr. 6.50
Bouillon mit hausgem. Brandteigperlen	Fr. 5.50
Safrancrèmesuppe gratiniert	Fr. 8.50
Kürbissschaumsuppe	Fr. 6.50
Bouillon mit Eierfäden	Fr. 5.50
Zwiebelcrèmesuppe	Fr. 6.50
Kressecrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 7.50
Weincrèmesuppe Auvernier	Fr. 7.50
Rindskraftbrühe Royale (mit Eierstich)	Fr. 7.50
Tomatensuppe nach neapolitanischer Art	Fr. 7.50
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	Fr. 7.50
Champignonscrèmesuppe	Fr. 6.50
Indische Currysuppe	Fr. 7.50
Kastaniensuppe (Saisonal)	Fr. 7.00
Kartoffelcrèmesuppe	Fr. 6.50
Knoblauchsuppe mit Thymian	Fr. 6.50
Mandelrahmsuppe mit Poulet	Fr. 7.50
Spargelcrèmesuppe (Saisonal)	Fr. 7.00

POULETGERICHTE

Menü 1 Geschnetzeltes Pouletfleisch an einer Paprikarahmsauce Spiralen mit Butter, Zwei Saisongemüse	Fr. 19.00
Menü 2 Pouletbrüstli grilliert an einer Zitronensauce Trockenreis Frisches Saisongemüse	Fr. 21.50
Menü 3 Pouletbrüstli an roter Currysauce (leicht scharf) Siamreis	Fr. 21.50
Menu 4 Pouletbrüstchen an einer Gemüserahmsauce, Mandel-Reis, Gemüse garnitur	Fr. 23.50
Menu 6 Reis Casimir (Pouletfleisch) mit Früchten garniert,	Fr. 20.50

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

Menu 7 Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer Champignonsrahmsauce Rösti (bis maximum 10 Personen) oder Nüdeli	Fr. 23.00
Menu 8 Schweinssteak nach Landsgemeindeart, (mit Pilzen und Käse überbacken) Kartoffelkroketten Saisongemüse	Fr. 28.00
Menu 9 Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln, Saisongemüse	Fr. 26.00
Menü 10 Schweinsfilet im Blätterteigmantel, mit Speck-Kalbsbrätfüllung, Nüdeli, Gemüse garnitur	Fr. 33.00
Menü 11 Schweinsschnitzel paniert nach Wienerart, Pommes-frites, Gemüse garnitur	Fr. 23.00
Menü 12 Schweinssteak nach mexikanischer Art (Mais-Peperoni-Zwiebeln) pikant Trockenreis, Zwei Saisongemüse	Fr. 26.00
Menü 13 Schweinsfiletmignons Calvadosrahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur	Fr. 33.00
Menü 14 Heisser Beinschinken und Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin (Buffet)	Fr. 25.00
Menu 15 Schweinscordon Bleu „Hausart “, Pommes frites, Saisongemüse (Schinken-Raclettekäsefüllung)	Fr. 27.00
Menu 16 Schwedenbraten (Schweinscarrée mit Zwetschgenfüllung), Kartoffelgratin, Saisongemüse	Fr. 29.50
Menü 17 Schweinspiccata, Safranrisotto, Gemüse garnitur	Fr. 28.50

KALBFLEISCHGERICHTE*

Menü 18 Hausgemachte gefüllte, Kalbsbrust glasiert, (Kalbsbrät-Kräuter-Brotpanade) Kartoffelstock, Bunte Saisongemüse	Fr. 31.00
Menu 19 Kalbsschnitzel Vera Cruz, (Scharfe Pfeffer-Kräutersauce), Butternüdeli, Gemüse garnitur	Fr. 34.00
Menu 20 Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Butternudeln, Gemüse garnitur	Fr. 32.00
Menü 21 Kalbsschnitzel Willhelm Tell (Apfel-Rosinengarnitur), Williamskartoffeln (Kroketten in Birnenform) Gemüse garnitur	Fr. 32.50
Menü 22 Kalbscordonbleu nach Hausart, Pommes-frites, Gemüse garnitur	Fr. 34.00

RINDFLEISCHGERICHTE*

Menü 23 Rindsschmorbraten Rotweinsauce, Kalbsbraten Whyskikrahmsauce Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 32.00
Menu 24 Ungarisches Gulasch, Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	Fr. 27.00
Menü 25 Rindsschmorbraten nach Burgunderart, Spätzli, Gemüse garnitur	Fr. 31.00
Menü 26 Rindsgeschnetzeltes nach ungarischer Art, Nüdeli, Gemüse garnitur	Fr. 25.00
Menü 27 Roastbeef nach englischer Art (medium gebraten) Estragon-Buttersauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 37.50

LAMMGERICHTE

Menü 28 Lammgigotbraten mit Knoblauch, Kartoffelgratin, Saisongemüse	Fr. 32.50
Menu 29 Lammrücken mit Kräutermantel, Thymianjus, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 34.50
Menu 30 Lammrücken am Stück gebraten auf Kräuterjus, Kartoffelbrandteigkrapfen , Gemüse garnitur	Fr. 32.00

VEGETARISCHE GERICHTE (AB 10 PERSONEN)

Menü 31 Bami-Goreng (Scharf) Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse Mit einem Spiegelei garniert (Auf Wunsch auch mit Pouletfleisch + Fr. 2.00)	Fr. 18.50
Menü 32 Gemüseteller mit Salzkartoffeln, Spiegelei	Fr. 19.00
Menü 33 Reis und Poor (Risotto mit Lauch) Herzhaftes Urnergericht mit Käse und Zwiebelsschweizi verfeinert	Fr. 17.50
Menü 34 Aelplermagronen (Makkaroni mit Käse, Rahm, Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus	Fr. 18.50

Falls Sie in einer Gruppe einzelne vegetarische Gerichte wünschen, so wenden Sie sich doch an uns.

„ m i e r g f i n d e t s c h o e L ö ö s i g “

SPEZIALMENÜS (SAISONAL)

Menü 35 Fondue Chinoise Kreuz (a discrétion)

Schweine, Kalb, Rind, Pouletfleisch mit verschiedenen Saucen und Garnituren.

Das Fleisch wird von Hand geschnitten, und bleibt somit saftiger.

Als Beilage servieren wir Ihnen Pommes-frites oder Tro-ckenreis Preis pro Person Fr 39.00

Menü 36 Käsefondue nach Hausart (Winter) Fr. 27.00

Dazu servieren wir Ihnen Gschwellti (Pellkartoffeln), und Birnenschnitze

Käse- Fondue Preis pro Person Zartschmelzend und kräftig zugleich

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat (Fr. 6.50

Bitte beachten Sie unsere aktuelle Spezialitätenwoche.

Sie können auch von der aktuellen Spezialitätenwoche Gerichte

verwenden für Ihr Menü.

(www.kreuzaltdorf.ch)

Unter der Sparte „Essen und Trinken“

Ich bereite Ihnen selbstverständlich auch Gerichte nach Ihrem Wunsch zu.

Beim Dessert können Sie wählen von der

Dessertkarte (à la Carte) oder von der Dessertkarte auf Wunsch

DESSERT

GLACÉS

Vacheringlacé (Vanille Erdbeer) garniert mit Früchten	Fr. 6.50
2 Kugeln Gemischte Glacé mit Rahm nach Wahl	Fr. 6.00
Coupe Melba (Vanilleglacé, Himbeertopping, Pfirsich)	Fr. 7.00
Meringueglacé (Vanille) mit Rahm	Fr. 6.50
Diverse Sorbets mit Schnaps*	Fr. 9.50
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier*	Fr. 8.50
Zimtparfait auf Zimtschaum	Fr. 8.50
Baileysparfait auf Kakaoschaum	Fr. 8.50
Pêche Melba	
(Vanilleglacé mit Erdbeerdressing und gekochte Pfirsich)	Fr. 8.00
Coupe Danemark (Vanilleglacé mit hausg. Schoggisauce)	Fr. 8.00
Eiskaffee (Moccaglacé)	Fr. 7.50
Eiskaffee mit Kirsch *	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 8.50
Weinschaumcrème „Grand-Marnier“ mit Vanilleglacé *	Fr. 8.50

CRÈMEN

Tiramisu Classico *	Fr. 7.00
Schokoladencrème mit Rahm	Fr. 6.00
Vanillecrème „Magdalena“	
(mit Ananas und Kirsch verfeinert) *	Fr. 7.50
Gebrannte Crème „Ziberihoger Lisi“	Fr. 7.50
Caramelköppli	Fr. 7.00
Dunkles Schoggimousse	Fr. 8.50
Bayrische Beerencrème (Saison)	Fr. 8.50
Bayrische Orangencrème (2)	Fr. 8.50
Luftige Mostcreme mit Apfelsorbet und Calvados	Fr. 8.50

GEBACKENE DESSERT

Geschmorter Apfel mit Vanillesauce (Warm)	Fr. 8.50
(Haselnuss-Honigfüllung)	
Früchtekuchen Saisonal	Fr. 5.50
(Apfelkuchen, Zwetschgenkuchen, Rhabarberkuchen)	

Spezialmenüs für Gruppen

<p>Spezialmenü 1 Bunter Blattsalat mit Rohschinkenstreifen und Parmesanspäne *** Fleischsuppe mit Flädli *** Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Hausgemachte Kräuterspätzli Gemüsevariation *** Luftige Mostcreme mit Apfelsorbet und Calvados Fr. 65.50</p>	<p>Spezialmenü 2 Lachstartar mit Zwiebelsprossen Toast und Butter *** Lauchcremesuppe mit Speckspiessli *** Saftig zarter Kalbshalsbraten an Kräuterrahmsauce Kartoffelgratin Gemüsevariation *** Baileys-Parfait auf Kakaoschaum Fr. 66.50</p>
<p>Spezialmenü 3 Bunter Saisonsalat *** Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm und Schnittlauch Pilawreis mit Mandeln Broccoli mit gehackten Eiern *** Hausgemachtes Caramelköpli mit Rahm *** Fr. 39.50</p>	<p>Spezialmenü 4 Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroutons *** Schweinsnierstück-Schnitzel mit Champignons und rotem Pfeffer Butternudeln Gemüsevariation *** Zitronen und Vanilleglace mit Früchten garniert *** Fr. 40.50</p>
<p>Spezialmenü 5 Fr. 36.50 Bunter Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen *** Pouletbruststreifen an roter Thay-Currysauce mit Asiagemüse Basmati-Reisring *** Vanillecreme mit Kirsch und Ananas ***</p>	<p>Spezialmenü 6 Fr. 40.50 Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube *** Piccataschnitzel vom Schwein Safranrisotto mit Basilikum Zucchini-Tomatengemüse *** Vacheringlace (Vanille-Erdbeer) garniert ***</p>
<p>Spezialmenü 7 Fr. 42.50 Bouillon mit Gemüsestreifen *** Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüse garnitur *** Meringues mit Vanilleglace und Rahm</p>	<p>Spezialmenü 8 Fr. 38.50 Gemischter Salat mit Brotcroutons *** Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Trockenreis Gemüsevariation *** Gebrannte Creme mit Mandelsplitter und Rum ***</p>
<p>Spezialmenü 9 Fr. 32.50 Grüner Salat nach Bauernart *** Saftig zartes Pouletbrüstli an Rosmarinrahmsauce Nüdeli Gemüsevariation *** Panna Cotta mit Fruchtsauce</p>	<p>Seite 8</p>