

# Bankettvorschläge

GESCHÄTZTER GAST

Schön, dass Sie sich für das Hotel Weisses Kreuz als möglichen Standort Ihres Anlasses interessieren. Wir danken Ihnen bereits jetzt für das entgegen gebrachte Vertrauen.

Regionale sowie saisonale Angebote werden in unserer Küche stets bevorzugt und garantieren einwandfreie Frische und Qualität. Auch die Berücksichtigung von ökologischen und ethischen Standpunkten ist uns äusserst wichtig.

Genießen Sie nun den Überblick über unser kulinarisches Angebot und vertrauen Sie unserem Credo.

Gastlichkeit à discrétion!

Familie Roman & Bettina Bachmann-Koller  
Gastgeber



## Wissenswertes für Ihren Anlass bei uns.

### Bankettbesprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen Ihren Anlass zu besprechen und Sie bei der Planung zu unterstützen. Da wir zeitlich oft eingeschränkt sind, ist es unerlässlich für eine Bankettbesprechung einen Termin zu vereinbaren.

### Menüvorschläge

Wie es der Name schon sagt, sind diese Menüs und Gerichte Vorschläge. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein. Die Menüs sind für Gruppen über 15 Personen konzipiert, falls Sie bei uns jedoch ein Fest im kleineren Kreis feiern, gibt es optimale Lösungen, individuell auf die Wünsche des einzelnen Gastes einzugehen. Grundsätzlich ist es vorgesehen, dass Sie sich pro Anlass für ein Menü/Gericht entscheiden. Falls Sie an Ihrem Anlass mehrere Gerichte anbieten möchten, offerieren wir Ihnen gerne eine Auswahl, welche Sie aber mindestens eine Woche vor dem Anlass bestätigen müssen.

### Apéro und Buffets

Wir gehen bei Anfragen in Bezug auf Buffet und Apéros gerne detailliert auf Ihre Wünsche ein. Fragen Sie uns für Ihren Anlass. Auch als Lieferung möglich!

### Verlängerung

Bitte informieren Sie uns bis eine Woche vor Ihrem Anlass über den Wunsch einer Verlängerung. Die Kostenregelung sieht wie folgt aus:

Bis 01.00 Uhr	Gratis
01.00 – 02.00 Uhr	CHF 150.00
02.00 – 03.00 Uhr	CHF 300.00

### Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Lieblingswein sowie Hochzeitstorten oder selber gemachte Apérohäppchen für Ihren Anlass mitbringen. Die Kostenerhebung von unserer Seite sieht wie folgt aus:

Wein Weiß und Rot 7.5 dl / 5dl	CHF 35.00 / 25.00
Hochzeitstorten (Gedeck und Service pro Person)	CHF 5.00
Bar mit eigenen Spirituosen	CHF 600.00

### Ausfallregelungen

Falls Ihr Anlass bis 14 Tage im Voraus abgesagt wird, entstehen für Sie keine Kosten. Ab 14 Tag bis 2 Tage im Voraus berechnen wir Ihnen den Ausfall des abgemachten Menüs und der entsprechenden Personenzahl. Diese Ausfallentschädigung wird Ihnen innerhalb zwei Jahre angerechnet, falls Sie den Anlass zu einem späteren Zeitpunkt in der gleichen Form durchführen. Wird der Anlass sehr kurzfristig 2 Tage und weniger vor der Durchführung abgesagt, verrechnen wir Ihnen 100% der bestellten Menüs. Eine definitive Gästeanzahl muss bis spätestens 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Diese angegebene Anzahl Menüs werden am Anlass verrechnet auch wenn nicht alle angemeldeten Personen erscheinen.

## Vorspeisen

### Kalt

**hausgemachtes Hirschtrockenfleisch** 14.00  
Hirschtrockenfleisch in feine Tranchen geschnitten begleitet von saisonalem Blattsalatbouquet an Hausdressing.

**Geräucherte Schwarzenberger Bergbachforellenfilet\*\*** 19.00  
Geräucherte Forellenfilets aus der Bergbachforellen-Zucht Bühler, Langerlen. Serviert auf süßlicher Senf-Dillsauce mit saisonalem Salatbouquet.

### **Tatar**

Gerne servieren wir Ihnen die beliebte Vorspeise in verschiedenen Versionen, jeweils begleitet von Toast der Bäckerei Lötscher, Schwarzenberg, und Butter:

Rind Klassisch 18.00  
Rind Piemonte, Trüffelöl und Parmesan-Flocken 18.00  
Wildlachs\*\* mit Sauerrahm und Schnittlauch 24.00  
Kalb mit grobem Senf und Kräutern 20.00

auch als kleine Trilogie erhältlich 28.00

**Roastbeef nach Art des Chefs** 22.00  
Genießen Sie butterzartes, rosa gebratenes Roastbeef von der CH Huft. Mit leichter Pfeffernote und Tomaten Vinaigrette, frischen Kräutern und saisonalem Salatbouquet.

### Warm

**Schwarzenberger Forellenfilet\*\*** 22.00  
Gebratenes Forellenfilet aus der Bergbachforellen-Zucht Bühler, Langerlen, serviert auf Trüffelkartoffelstock und Tomatenragout mit Basilikumwolke.

**Spaghetti „verdura“** 14.00  
Feine Gemüsespaghetti serviert mit gehobeltem Sbrinz und frischem Blattpeterli.

## Suppen

Frische Bouillon mit Einlage  
Wählen Sie aus unserem Angebot:

Flädli	9.00
Gemüwestreifen	7.50
Teuflische Art (Croûtons mit Käse, Eimaße gebacken)	9.00
Eierstich	10.50
Poulet-Safran-Nocken	12.50
Pfannkuchen Roulade mit hausgemachten Poulet-Steinpilzfarcie	14.00

Spezial- und Cremesuppen  
Unsere gebundenen Suppen bieten wir in drei Größen an.

	Mini	Midi	Maxi
Saisonale Cremesuppen	6.00	9.00	12.00
Senfschaumsuppe mit Speck	7.50	11.00	15.00
Sellerie-Orangen	6.00	10.00	13.00
Lauchschaumsuppe mit Trüffel & Trockenfleisch	8.00	12.00	13.00
Rassige Rote Currysuppe mit Crevette-Spiessli	9.00	10.00	16.00

## Salate

Saisonales Blattsalatbouquet	9.00
Bunter gemischter Salat	11.00

## Vorspeisen-Variationen Der Renner bei uns im Kreuz!

Fragen Sie sich ob Suppe oder Salat für Ihren Anlass?

### Hier ist unser Vorschlag für Ihr Bankett!

Unsere überaus beliebten Kombinationen versprechen Vorspeispeisengenuss in einem Gang. Variantenreich, genüsslich im Aussehen und preiswert, so präsentieren sich diese Vorspeisenvariationen.

Einige Beispiele unserer beliebtesten Varianten:

#### **Trilogie «Schwarzenberger Rauchforelle»** 18.00

Kleine hausgemachte Suppe nach Ihren Wünschen (1 dl)  
Blattsalatbouquet  
Geräuchte Schwarzenberger Forellenfilets (Langerlen)  
auf Honig-Dillsenfauce

#### **Trilogie «Jägersmann»** 16.00

Kleine hausgemachte Suppe nach Ihren Wünschen (1 dl)  
Blattsalatsträusschen  
Hausgemachtes Hirschtrockenfleisch vom Luzerner Hirsch

#### **Variation «Tartar»** 19.00

Kleine hausgemachte Suppe nach Ihren wunschen (1 dl)  
Blattsalatsträusschen  
Canapée mit klassischem Rindstartar.  
Rauchlachstartar

alternativ mit Bruschetta oder Olivenpesto statt Tatar 14.00

#### **Ebenso als warme Vorspeisen mit diversen Möglichkeiten wie zum Beispiel:**

Kleine Senfschaumsuppe mit Speck, Kräuter Risotto und grilliertem Forellenfilet 24.00

oder

Lauchschaumsuppe mit grober Tymianpolenta und geschmortem Schweinsbäggli 24.50

Es sind noch viele Kombinationen erhältlich, gerne zeigen wir Ihre Möglichkeiten bei einer Menübesprechung auf.

## Hauptgänge

Nr. 1		
<b>Schwyzer Chämibraten</b>		27.50
Marinierter Schweinshalsbraten aus dem Ofen an Rotwein-Bratensauce. Kartoffelkroketten und buntes Gemüsebödeli.		
Nr. 2		
<b>Steak Double</b>		34.00
Aufgeschnittenes Steak vom Schweinsnierstück. Bei diesem Gericht können Beilagen und die dazu passende Sauce ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammengestellt werden. Ob mit Champignon-Rahmsauce und Butternudeln (was vom klassischen Rahmschnitzel abgeleitet ist) oder mit einer würzigen Jägersauce mit hausgemachten Knöpfli, Ihr Wunsch ist uns Befehl!		
Nr. 3		
<b>Chrüzbraten</b>		34.00
Zarter Schweinsrückenbraten an Portweinjus. Dieser Braten ist gespickt mit einer hausgemachten Rauchwurst. Wir empfehlen Ihnen dazu Kartoffelgratin und Gartengemüse.		
Nr. 4		
<b>Rindsschmorbraten</b>		34.50
Butterzarter, schonend gegarter Rindsschulterbraten auf kräftiger Rotweinsauce. Gemüseauswahl nach Saison. Ob mit frischem Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder einem samtigen Risotto, in jedem Fall ein Genuss!		
Nr. 5		
<b>Schweinefilet "schönes Fest"</b>		36.00
Am Stück gebraten, als Medaillons serviert empfehlen wir Ihnen dieses festliche Gericht mit Brandy-Schaumsauce, Safrantagiatelle und einem bunten Mosaik von Gemüse.		
Nr. 6		
<b>"Kreuzfilet"</b>		39.00
Mit Kräuterpanade gefülltes Schweinefilet im Speckmantel. Schonend im Ofen gegart an einer Kräuterbratensauce. Abgerundet wird unser Bestseller mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüseauswahl.		

Nr. 7  
**“Bankett Cordon-Bleu“** 39.00  
 klassisches Schweins-Cordon-Bleu mit Zitronengarnitur, Pommesfrites und buntem Gemüse.

Weiter Möglichkeit:

„Fluehchräie“-Cordon-Bleu (klassisches Cordon-Bleu mit Kräuterbutterschaum übergossen) 42.00

oder

Cordon-Bleu „Roman“ Schweins-Cordon-Bleu mit Landrauchschinken, Zwiebeln und Käse 42.00

Alle Cordon-Bleus können auch mit einem Aufpreis von CHF 5.00 mit kleinem gemischtem Salat als Vorspeise bestellt werden.

Nr. 8  
**Roastbeef von der Rindshuft** 44.00  
 Mit diesem Gericht treffen Sie jeden Geschmack! Als preiswerte Variante zum Roastbeef vom Entrecôte hat sich dieses Gericht in den letzten Jahren mehr als bewährt. Klassisch mit Sauce Bearnaise begleitet von Gemüsebouquet und einer Stärkebeilage Ihrer Wahl

Nr.9  
**Kalbs “Falsches Filet“** 49.00  
 Niedergegarter Runder Mocken vom Kalb, tranchiert, zart rosa und saftig. Wir empfehlen eine leichte Pfefferrahmsauce, Tagliatelle und buntes Gemüse. Es ist bei diesem Gericht ein Leichtes für uns, Saucen und Beilagen nach Ihren Wünschen anzupassen.

Nr. 10  
**Roastbeef** 59.00  
 Basis für ein Top Roastbeef ist die Qualität! Vom CH-Mastmuneli, gelagert und schonend gegartes Entrecôte. Serviert wird dieser festliche Hauptgang mit Kräuterbutterschaum oder Bearnaise. Abgerundet wird das Gericht mit Kartoffelgratin und tourniertem Mischgemüse.

Es besteht die Möglichkeit auf Ihren Wunsch das Roastbeef mit Import Entrecôte zu bestellen. 54.00

Nr. 11  
**Kalbsrücken nach Art des Chefs** 58.00  
 Ganzer Kalbsrücken am Stück gebraten, schonend gegart und in feinen Tranchen geschnitten auf Morchel-Rahmsauce. Begleitet von Tagliatelle und abwechslungsreichem Gartengemüse.

Nr. 12  
**Kalbfilet "Waldmeister"** \*\*\*  
 Kalbsteak vom Grill an einer sämigen Pilz-Cognacrahmsauce. Hausgemachte Knöpfli und klassisches Gemüsebouquet runden diesen Gaumenschmaus ab.

Nr. 13  
**Rindsfilet** \*\*\*  
 Klassiker vom qualitativ besten Schweizer Rindsfilet in einem Gang. Mit Sauce, Beilagen und Gemüse nach Ihren Wünschen.

Nr. 14  
**Rindsfilet "Bonne fête"** \*\*\*  
 Diesen beliebten Klassiker vom qualitativ besten Schweizer Rindsfilet servieren wir in zwei Gängen. Mit jeweils verschiedenen Saucen und Beilagen und dem dazu passendem Gemüse können wir explizit auf die Wünsche von Ihnen und Ihren Gästen Rücksicht nehmen.

Nr. 15  
**Deux Filets** \*\*\*  
 Dieses klassische Festtagsgericht wird Ihnen in zwei Gängen serviert. Es gibt diverse Möglichkeiten, dieses Menü zusammen zu stellen. Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Besprechung diese Variationen in Preis und Angebot auf.

\*\*\* Preis auf Anfrage

Da die Preise für Edelstücke vom Kalb und Rind saisonal sehr stark schwanken, kalkulieren wir Ihnen gerne den Preis bei der Bestellung einer dieser Gerichte.

## Fisch und Fleischlose Gerichte

Wir wechseln unser Fisch- und Vegigerichte laufend nach regionalem und saisonalem Angebot. Gerne beraten wir Sie über die aktuellen Möglichkeiten.

## Menüvorschläge

Preise sind ab 15 Personen gerechnet

### Menü 1

Saisonale Cremesuppe mit Käsestange

\*

Schweinssteak Double Nr. 2

Jägersauce

Kartoffelkroketten

Saisonales Gemüsebouquet

\*

saisonales Früchtetöpfli mit  
Vanillecreme und Rahmtupf

45.00

### Menü 2

Cremesuppe der Saison  
mini

kombiniert mit einem

Blattsalatsträusschen

und hausgemachtem

Hirschtrockenfleisch

\*

Schweinssteak Double Nr. 2  
an sämiger Steinpilzrahmsauce

Tagliatelle

Gartengemüse

\*

Zweifarbige Schokoladenmousse mit  
Rahm und Früchtegarnitur

52.00

### Menü 3

kleines gemischtes Salatbouquet

\*

Bankett-Cordon-Bleu (ca 250-280 g)

Nr. 7

Zitronengarnitur

Pommes-Frites

Gemüsevariation

\*

saisonales Fruchtmousse im Gläsli

52.00

### Menü 4

Trilogie von saisonaler Cremesuppe,  
Blattsalatsträusschen und Rind- oder

Lachstatar-Canapée

\*

Chrüzbraten Nr.3

Bratenjus

Kartoffelkroketten

Gemüse Mosaik

\*

Caramelcreme mit  
gebrannten Mandeln

49.50

## Menü 5

Bouillon mit Einlage Midi  
\*  
Saisonales Blattsalatbouquet  
mit Blätterteigsegel  
Hausdressing  
\*  
Poulardenbrust vom Grill  
Balsamicojus  
Safranrisotto  
Saisongemüse  
\*  
Früchte-Tiramisu nach saisonalem  
Angebot  
  
54.00  
mit Pouletbrust 49.00

## Menü 6

Geräuchertes Schwarzenberger  
Forellenfilet  
an Senf-Dillsauce  
dazu servieren wir  
ein saisonales Blattsalatbouquet  
\*  
Rindsschmorbraten Nr.4  
Rotweinsauce  
Safranrisotto  
Buntes Gemüsebouquet  
\*  
saisonales Fruchtmousse kombiniert mit  
Schokoladenküchlein oder einer Kugel  
hausgemachter Glace  
  
57.00

## Menü 7

Senfschaumsuppe mit  
gebratenem Speck  
Midi  
\*  
Roastbeef von der Rindshuft Nr. 8  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Buntes Gemüsebödeli  
\*  
Zwetschgen Tiramisu nach Art des  
Hauses  
  
64.00

## Menü 8

Bouillon mit Eierstich Mini  
\*  
Klassisches Rindstartar  
Toast und Butter und  
Grünes Blattsalatbouquet  
\*  
Kreuzfilet Nr.6  
Kräuterbratensauce  
mini Kartoffelgratins  
Zucchetti-Ratatouille-Schiffli  
\*  
Trilogie Teller  
  
66.00

## Menü 9

Bouillon mit  
Pfannkuchen-Poulet-Rouladen  
und Steinpilzen

Mini

\*

Roastbeef nach Art des Chefs  
mit Bratkartoffelkügeli und  
kleinem Gemüse

\*

Kalbs "Falsches Filet" Nr. 9  
Pfefferrahmsauce

Tagliatelle

Buntes Marktgemüse

\*

Dessert Karussell  
4-5 Mini-Desserts auf einem Teller  
angerichtet

79.00

## Deux Filets „klassisch“

### Menü 10

Saisonale Cremesuppe Mini

\*

Bömlolachs auf Hüttenkäse  
mit Blattsalatsträusschen

\*

Deux Filets Nr.15

1. Gang

Schweinefilets-Medaillons

Osbourne-Brandy-Rahmsauce

Safrantagliatelle

Bohnenbündeli und

glasierte Karotten

\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

\*

2. Gang

Rindsfilet-Tranchen

an Sauce Bearnaise

gebratene Schlosskartoffeln

Broccoli mit Mandeln

Blumenkohl Mimosa

\*

Luftiges Mango-Mousse

mit Mango Salat

94.00

ohne Lachs-Vorspeise

84.00

## Deux Filets „Gourmet“

### Menü 11

Leichtes Sellerie-Orangensüppchen

\*

Duett vom Tatar mit Blattsalat  
Rinds- und Wildlachs

\*

Gebratenes Schwarzenberger

Forellenfilet auf Tomatenragout

\*

1. Gang

Tranchen vom Rindsfilet

an Sauce Bearnaise

gebratene Schlosskartoffeln

Zucchetti-Ratatouille-Schiffli

\*

Birnen-Sorbet mit Vieille Poire

\*

2. Gang

rosa gebratene Kalbsfilettranchen

an kräftigem Rotweinjus

Safranrisotto

Bohnen-Involtini

\*

Kleiner Teller mit Minidesserts

129.00

## Nachspeisen

Caramelköpflli mit Rahm und kleiner Früchtegarnitur	6.50
Caramelcreme mit gebrannten Mandeln	7.50
Mousse im Gläsli. Fragen Sie uns nach der aktuellen Frucht mousse	7.50
Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeereis, Rahmtupf und Guetzli (Romanoff April – August)	8.50
<b>Apfel im Töpfli</b> Marinierte Apfelstücke (oder Zwetschgen) mit Knusperteig überbacken. Lauwarm serviert mit Vanilleglace	12.00
<b>Duett Surprise</b> Wir überraschen Sie mit einer Zusammenstellung von aktuellen, hausgemachten Desserts	12.00
<b>Trilogie</b> Perfekt abgestimmte Süßspeisen-Kombination. Über aktuelle Angebote informieren wir Sie gerne bei einer Besprechung.	15.00
<b>Dessertkarussell "Kreuz"</b> Auf diesem Dessertteller finden Sie einen Querschnitt aus der Patissier-Küche vom Weissen Kreuz Schwarzenberg.	18.50