

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		
Schwyzer Chämibraten		27.50
Marinierter Schweinshalsbraten aus dem Ofen an Rotwein-Bratensauce. Kartoffelkroketten und buntes Gemüsebödeli.		
Nr. 2		
Steak Double		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		
Chrüzbraten		34.00
Zarter Schweinsrückenbraten an Portweinjus. Dieser Braten ist gespickt mit einer hausgemachten Rauchwurst. Wir empfehlen Ihnen dazu Kartoffelgratin und Gartengemüse.		
Nr. 4		
Rindsschmorbraten		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		
Schweinefilet "schönes Fest"		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		
"Kreuzfilet"		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 Fruchtetöpfli 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 Frücht garnitur

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
Apfel im Töpfli Marinierte Apfelstücke (oder Zwetschgen) mit Knusperteig überbacken. Lauwarm serviert mit Vanilleglace	12.00
Duett Surprise Wir überraschen Sie mit einer Zusammenstellung von aktuellen, hausgemachten Desserts	12.00
Trilogie Perfekt abgestimmte Süßspeisen-Kombination. Über aktuelle Angebote informieren wir Sie gerne bei einer Besprechung.	15.00
Dessertkarussell "Kreuz" Auf diesem Dessertteller finden Sie einen Querschnitt aus der Patissier-Küche vom Weissen Kreuz Schwarzenberg.	18.50