



Winterliche Menu-Vorschläge

Die gesamte Menupalette ist farblich, geschmacklich sowie der Jahreszeit entsprechend zusammengestellt.

Alle Menu-Kreationen sind ab ca. 10 Personen erhältlich, sonst empfehlen wir die à la carte Karte

Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen unter:

031 911 02 23

oder

www.restkreuz.ch

Für mehr nützliche Informationen über Anlässe, Öffnungszeiten, Angebote und Besonderes.

Menu - Kompositionen

Dreiakter

Menu 1

Gemischter Winterblattsalat mit Ruccola
und gebratenen Austerpilzen
Balsamico - Essig - Kräutersauce

Zartes Roastbeef mit kräftiger Rotweinsauce
Waadtländer Kartoffelgratin
Winterliche Gemüsepalette

Marroni - Halbgefrorenes mit Kirschsauce
Winterlich ausgarniert

Fr. 58.00

Menu 2

Rauchlachs mit seinen Garnituren
Meerrettich - Dillschaum

Kalbskarrébraten in der Kräuterkruste
Morchelrahmsauce mit Estragon parfümiert
Kartoffel-Gnocchi mit Parmesan
Sautierte Lattichstreifen

Mandarinen Mousse Eis mit Mandelhüppchen
Grand - Marnier - Sauce

Fr. 64.00

Menu 3

Iffwiler Nüsslisalat mit
gebratenen Maispfannkuchen und sautierten
Sesam-Geflügelbruststreifen an Nussölsauce

Ganz im Ofen gegartes Rindsfilet mit Trüffeljus
Kartoffelgratin mit Greyerzer Käse
Gemüseauswahl

Exotischer Früchtefächer auf Mangospiegel
Zimteis und Mandelhüppchen

Fr. 65.00

Menu 4

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry

Knusprige Blätterteigstangen

Kalbsteakfächer auf Waldpilzen

Grüner Reis

Winterliche Gemüsepalette

Feines Schoggi Mousse Duo

Fr. 59.00

Menu 5

Kräftige, südfranzösische, safranierte Fischsuppe
Knoblauchtoast und „La rouille“

Lammrückenfilet ganz gebraten im Kräutermantel

Kräftige Kräutersauce

Ofenkartoffeln mit Schnittlauch - Sauerrahm

Broccolirosen und gerösteten Mandeln

Panna Cotta mit Orangensauce

auf lauwarmem Roweinzwetschgen

Spiegel mit Rahm

Fr. 64.00

Menu 6

Klare Golderbs-Gemüsesuppe, Morchelstreifen
Röstbrotstücken mit Greyerzerkäse überbacken

Pochierte Salmtranchen auf Gemüsestreifen

Schnittlauchsauce, Tricolore-Pilzrisotto

Gefüllter Artischockenboden

Orangenterrinentraum mit Mandelgebäck

Grand - Marnier - Sauce

Fr.49.00

Menu 7

(Vegi-Traum)

Knackiges Eisbergsalatherz mit gebratenen

Pilzen und Haselnuss - Kräutersauce

Auberginen und Zucchini Piccata

Tomatenkräutercoulis

Tagliatelles mit Gemüsestreifen

Broccoli auf Peperonata

Mandelcrème Flan auf Beerencoulis

Grosis's Gützi

Fr.44.50

Haben Sie andere Wünsche?

Unserer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Die Vier Jahreszeiten, werden bei uns gross geschrieben, daran knüpfen wir an!

Winterkompositionen

Winter-Menu 1

Iffwiler Nüsslisalat mit Ruccola,
geräucherten Entenbruststreifen und Nüssen
Balsamicoessig - Kräutervinaigrette

Osso bucco mit Steinpilz im Ofen
Kartoffelgaletten mit Rosemarin
Kürbis und Ingwer-Gemüwestreifen
Gebratene Brüsseler Endivie

Mandarinen – Mousseglace mit Früchten
Grand - Marnier - Sauce
Mandelgebäck Fr. 62.00

Winter-Menu 2

Jakobsmuschelsuppe mit Kokosnuss,
Spinat und Knoblauchbaguette

Reiche Curry Platte und exotische Früchte
(Lamm, Schwein, Rind, Geflügel, Fisch und Gemüse)
Verschiedene Garnituren werden separat
Gereicht, Grüner und weisser Reis

Marroni-Eistorte mit Meringue und Rahm
Zimt - Kirschsauce Fr. 68.00

Menu Créatif:

(Ab 10 Personen)

Brüsseler Endivie Schiffchen mit
Rauchlachs auf lauwarmen Buchweizen
Galettchen mit Sauerrahmsauce, Dill
und grünem Pfeffer

Jegenstorfer Kürbissüppchen mit
orientalischen Düften und sein
Curryschaumhäubchen-Pappadum

Gebratenes Kalbsmilkschnittchen auf
Lauch - Kressebeet

Riesenkrevettenspiesschen
in schwarz-weissem Sesammantel auf
süss - saurem Mango-Papayabett

Limettensorbet und
spanischer Schaumwein

Ganzes Kalbsfilet im Ofen gebraten
Kräutersteinpilzsauce
Knusprige Kartoffelgalettchen
Wirsingkörbchen mit kleinen Gemüsen

Käsepraline mit Nussbrot

Lebkuchen Halbgefrorenes
auf Mandarinenpiegel
Mandelgebäck

Fr. 120.00

Vegetarisches Überraschungsmenu

„Es geht auch ohne Rindsfilet“

Fragen Sie uns, wir informieren Sie gerne!

**Jeden Monat eine neue Kreation. Natürlich der Saison
entsprechend. (6 Gang-Menu à Fr. 89.00, ab ca. 10 Personen)**