



Hotel- Restaurant zum Kreuz

Familie Böhler
Bahnhofplatz 64
5466 Kaiserstuhl
Tel: 044 858 22 06 Fax: 044 858 29 41
www.hotel-kreuz-kaiserstuhl.ch
mail: hotel.kreuz.kaiserstuhl@bluewin.ch



Menuvorschläge – Plattenservice 2023

Wir empfehlen unsere Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen.

Die Beilagen sind **saisonal angepasst**. Alle Gerichte **sind inklusive Nachservice**.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und berücksichtigen Ihre Wünsche.

Gluten- oder Laktosefreie Gerichte bereiten wir gerne saisonal angepasst für Sie zu.

Hausgemachte Suppen

Bouillon mit Flädli	8.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli	8.50
Bouillon Royale mit Eierstich	8.50
Saisonsuppe (Spargel-, Tomate-, Wildrahm- Kürbissuppe)	8.50

Vorspeisen

Melone mit Portwein und Rohschinken	14.50
Geräuchertes Forellenfilet Aus dem Bachsertal. Mit Toast und Butter	16.50
Marinierter Lachsteller mit Toast und Butter	16.50
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	16.50
Bunter Blattsalat " Bornholm " mit Lachsstreifen	16.50
Gebratene Eglifilets mit Mandeln	18.50

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	10.50
Tomatensalat	9.--

Platten -Menu 1 34.50

Geschmorte Kalbshaxe „Crémolata
Spätzli
5 Sorten Gemüse

Platten -Menu 2 37.50

Kalbs- und Schweinsbraten
Kartoffelkroketten
5 Sorten Gemüse

Platten -Menu 3 37.50

„Zanderfilet mit Ananas und Mandeln“
Pilafreis
5 Gemüse

Platten -Menu 4 40.--

**Kalbsbraten "Schwedenbraten"
mit Dörrzwetschgen**
Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 5 40.--

Rindsschmorbraten "Burgunderart"
Gebeizter Rindsbraten an Rotweinsauce
Butterspätzli
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 6 46.50

Kalbsschnitzel an Limonenschaum
Weissweinsrisotto
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 7 46.50

Schweinsfilet an Calvados-Sauce

Nudeln
5 Sorten Gemüse

Platten - Menu 8 47.--

Schweinsfilet im Blätterteig

Rotweinsauce
Kartoffelkroketten
5 Sorten Gemüse

Platten - Menu 9 54.--

Zwei Filets "Maison"

Rinds- und Schweinsfilet

Sauce Béarnaise und Morchelsauce
Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 10 56.--

Kalbssteak an Morchelsauce

Butternudeln
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 11 54.--

Roastbeef à l'anglaise

Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 12 56.—

Saftiges Kalbskotelette an Kräuterjus

Knochengereiftes Kalbskotelette aus der Region
Limonenrisotto
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 13 62.--

Drei Filets "Maison"

Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet

Béarnaise, Morchelsauce und Sauce Provençale
5 Sorten Gemüse
Kroketten, Nudeln
In zwei Gängen serviert

Platten- Menu 14 59.--

Rindsfilet an Barolosauce mit Mark

Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Desserts

Mousse au Chocolat 10.50

Parfait Grand Marnier
mit Früchten garniert 10.50

Joghurtchöpfli mit Waldbeeren 10.50

Öpfelstrudel mit Vanillesauce 10.50

Crème brûlée 11.50
mit hausgemachter Saisonglacé

	Klein	Portion
Coupe Maison	7.80	11.--

Brännli Crème 9.--

Coupe "Dänemark" 7.80 11.--

Dessert-Teller "Maison" 14.50

Desserbuffet ab 20 Personen
mit 9 verschiedenen Créationen 18.--

Im Weinkeller

Fondue Chinoise

„Classic“ 43.--

Rind, Schwein, Poulet

8 Verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis
Mixed Pickles

Fondue Chinoise

«Delux» 48.--

Rind, Poulet, Schwein

Lamm, Truthahn, Kalb

8 Verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis
Mixed Pickles

Käsefondue Portion

26.--

Feine Hausgemachte Käsemischung

Raclette

28.-

Mit Raclettekartoffeln und Mixed Pickles