



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 2024

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	9.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli	9.50
Bouillon Royale mit Eierstich	9.50
Saisonsuppe (Spargel-, Tomate-, Wildrahm- Kürbissuppe)	9.50

Vorspeisen

Melone mit Portwein und Rohschinken	15.50
Geräuchertes Forellenfilet Aus dem Bachsertal. Mit Toast und Butter	17.50
Marinierter Lachsteller mit Toast und Butter	17.50
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	17.50
Bunter Blattsalat " Bornholm " mit Lachsstreifen	17.50
Gebratene Eglifilets mit Mandeln	19.50

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.--
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	10.50
Tomatensalat	9.--

Platten -Menu 1 35.50

Geschmorte Kalbshaxe „Crémolata
Spätzli
5 Sorten Gemüse

Platten -Menu 2 38.50

Kalbs- und Schweinsbraten
Kartoffelkroketten
5 Sorten Gemüse

Platten -Menu 3 38.50

„Zanderfilet mit Ananas und Mandeln“
Pilafreis
5 Gemüse

Platten -Menu 4 41.50

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

Platten- Menu 5 41.50

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

Platten- Menu 6 47.50

Kalbsschnitzel an Limonenschaum
Weissweinrisotto
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 7 47.50

Schweinsfilet an Calvados-Sauce

Nudeln
5 Sorten Gemüse

Platten - Menu 8 48.--

Schweinsfilet im Blätterteig

Rotweinsauce
Kartoffelkroketten
5 Sorten Gemüse

Platten - Menu 9 55.--

Zwei Filets " Maison"

Rinds- und Schweinsfilet

Sauce Béarnaise und Morchelsauce
Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 10 57.--

Kalbssteak an Morchelsauce

Butternudeln
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 11 55.--

Roastbeef à l'anglaise

Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 12 57.—

Saftiges Kalbskotelette an Kräuterjus

Knochengereiftes Kalbskotelette aus der Region
Limonenrisotto
5 Sorten Gemüse

Platten- Menu 13 64.--

Drei Filets " Maison"

Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet

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

Platten- Menu 14 61.--

Rindsfilet an Barolosauce mit Mark

Kartoffelgratin
5 Sorten Gemüse

Desserts

Mousse au Chocolat 11.50

Parfait Grand Marnier 11.50
mit Früchten garniert

Joghurtchöpfli mit Waldbeeren 11.50

Öpfelstrudel mit Vanillesauce 11.--

Crème brûlée 11.50
mit hausgemachter Saisonglacé

Coupe Maison 11.50

Bränniti Crème 9.50

Coupe "Dänemark" 11.50

Dessert-Teller "Maison" 16.50

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

Im Weinkeller

Fondue Chinoise

„Classic“ 44.--

Rind, Schwein, Poulet
8 Verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis
Mixed Pickles

Fondue Chinoise

«Delux» 49.--

Rind, Poulet, Schwein
Lamm, Truthahn, Kalb
8 Verschiedene Saucen, Pommes frites, Reis
Mixed Pickles

Käsefondue Portion 27.50

Feine Hausgemachte Käsemischung

Raclette 28.50

Mit Raclettekartoffeln und Mixed Pickles