

## **Herzlich willkommen im Restaurant Kreuz in Stüsslingen**

Wir sind ein kleiner familiärer Betrieb im Herzen Stüsslingens und verfügen über diverse Räumlichkeiten welche wir Ihnen gerne für Familienfeste, Jubiläen, Sitzungen u.ä. zur Verfügung stellen.

Unser Restaurant befindet sich mittlerweile in der 4. Generation der Familie Meier und auch die 5. Generation steht mit unserem Sohn Nickschon in den Startlöchern.

Seit 2014 habe nun ich, Karin Leuenberger, das Erbe meiner Vorfahren angetreten und freue mich sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Nacheiner herausfordernden Ausbildung zum Kochund einer weiterführenden Serviceausbildung konnte ich zusätzliche spannende Erfahrungen in den unterschiedlichsten gastronomischen Gebieten sammeln. Schliesslich habe ich mich für eine Rückkehr zu den Wurzeln und in die Heimat entschieden.2018erlangte ich schlussendlich mit erfolgreich absolvierter Prüfung das Wirte Patent des Kantons Solothurn.

Gemeinsam mit meinem Mann und unserem Team setzen wir uns mit Liebe und Herzblut für das Gelingen Ihres Anlasses ein und stehen Ihnen bei allfälligen Fragen selbstverständlich gerne zur Seite.

Ganz gleich ob Sie sich für einen Aperero, ein Menü oder Buffet entscheiden auf den folgenden Seiten finden Sie sicher einige Anregungen passend zu Ihrem Budget und Vorstellungen.

Sollte wider Erwarten nichts dabei sein, werfen Sie doch einen Blick in unsere Speisekarte oder fragen Sie uns nach weiteren Möglichkeiten. Bis zu einer Personenzahl von 15 ist es auch denkbar a-la-carte zu essen oder einen kleinen Auszug aus der Speisekarte anzubieten.

Selbstverständlich halten wir auch vegetarische und vegane Alternativen bereit oder gehen auf eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten individuell ein.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Lieben.

Ihr Gastgeberteam

Karin und Adrian Leuenberger-Meier

und das Kreuz-Team

## Räumlichkeiten

Unser Haus verfügt über die unterschiedlichsten Räumlichkeiten wie folgt:

Säli	45-50 Personen
Restaurant	40-45 Personen
Terrasse	30-32 Personen

Für einen Apéro/ Stehempfang:

Scheune	80-100 Personen
Spielplatz bei schönem Wetter	60-80 Personen

Das Säli verfügt über eine Leinwand die gerne genutzt werden kann. Weitere Technik muss in Eigenregie organisiert werden.

## APEROVORSCHLÄGE

### Warm

- ❖ Mini-Blätterteiggebäck
- ❖ Mini-Schinkengipfeli
- ❖ Mini-Chäschüechli 3.50 /Stück
  
- ❖ Pouletspiessli mit Dip 5.-/Stück
- ❖ Mini-Frühlingsrolle (vegi) 4.-/Stück
- ❖ Flammkuchen 14.50/ganzer Flammkuchen

### Kalt

Partybrötchen gefüllt mit

- ❖ Salami, Schinken, Käse 4.-/Stück
- ❖ Bündnerfleisch, Lachs 5.-/Stück

Canapé belegt mit

- ❖ Salami, Schinken, Käse, Ei 5.-/Stück
- ❖ Bündnerfleisch, Lachs 6.-/Stück
  
- ❖ Käsetraubenspiesse
- ❖ TomatenmozzarellaSpiesse 3.-/Stück

Reich garnierte kalte Platte mit

- ❖ Fleisch und Käse 20.00 pro Person
- ❖ Gemüsesticks mit Dips 6.50 pro Person

Chips, Nüssli und Salzgebäck 2.-pro Person

Alle Preise in dieser Bankettdokumentation verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## Menü Vorschläge

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen eine kleine Anregung geben. Hierbei können Sie sich gerne auch für andere Beilagen oder spezielles Gemüse entscheiden.

Zu den vorgeschlagenen Hauptgängen verstehen sich jeweils eine Suppe nach Wahl sowie ein saisonaler Blattsalat mit dem gewünschten Dressing inklusive.

Um den Ablauf für alle angenehmer zu gestalten bitten wir Sie sich auf ein einheitliches Menü zu einigen, ausserdem sind gewisse Vorschläge saisonal gebunden.

Im Anschluss finden Sie weitere Vorschläge für individuell zusammengestellte Menüs. Gerne unterstützen wir Sie auch hierbei.

- ❖ Rindsbraten in Rotweinsauce, Kartoffelstock oder hausgemachte Spätzli,  
Marktgemüse CHF 40.50 p.P.
- ❖ Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Nudeln oder Pommes Frites und  
Marktgemüse CHF 40.50 p.P.
- ❖ Schweinsschnitzel nature oder paniert, Pommes frites oder Nudeln  
und Marktgemüse CHF 38.50 p.P.
- ❖ Poulet Geschnetzeltes mit Currysauce, Reis und Früchte CHF 32.00 p.P.
- ❖ Entrecôte (220 g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Kartoffelgratin,  
Marktgemüse CHF 49.00 p.P.
- ❖ Piccata vom Schwein mit Tomatensauce, Spaghetti oder gemischter Wildreis,  
Marktgemüse CHF 40.00 p.P.
- ❖ Pikantes Rindsgeschnetzeltes mit Stroganoff Sauce, Kroketten oder Nudeln,  
Marktgemüse CHF 40.00 p.P.
- ❖ Schweinegeschnetzeltes in Champignonsauce, Nudeln oder Wildreis und  
Marktgemüse CHF 38.00 p.P.
- ❖ Glasierter Schweinerücken am Stück mit Morchelrahmsauce, Nudeln oder  
Pommesfrites, Marktgemüse  
CHF 48.00 p.P.
- ❖ Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise, Nudeln,  
Marktgemüse CHF 57.00 p.P.

- ❖ Berner Platte (Siedfleisch, Rippli, Speck, Berner Zungenwurst, Wienerli),  
Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen CHF 39.50 p.P.
- ❖ Deftiger Aargauer Braten, Bratkartoffeln oder hausgemachte Spätzli und  
Marktgemüse CHF 39.00 p.P.
- ❖ Zarte Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce, Kroketten oder Nudeln,  
Marktgemüse CHF 46.50 p.P.
- ❖ Saftiger Cordon bleu vom Schwein, Pommes frites oder Kartoffelgratin,  
Marktgemüse CHF 42.00 p.P.
- ❖ Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Bearnaise oder Pfeffersauce,  
Kartoffelgratin oder Gemüsenudeln und Mandelbroccoli in 2 Gängen serviert  
CHF 62.00 p.P.

Zu diesen Hauptgängen bieten wir Ihnen folgende Suppen zur Auswahl:

- Bouillon mit Flädli, Gemüsestreifen oder Croutons
- Tomatencremesuppe mit Gin
- Gemüsecremesuppe
- Deftige Kartoffelsuppe mit Speck
- Broccoli Cremesuppe
- Currycremesuppe
- Champignoncremesuppe

Salatsaucen zur Auswahl:

- Italienische Salatsauce
- Kräutervinaigrette
- Französisches Hausdressing «Denise»
- Balsamico-Olivenöl

Bei einer Auswahl von mehr als einer Beilage erlauben wir uns einen Aufpreis von 2.00 CHF pro Person zu erheben.

## Individuelle Vorschläge

### Suppen

- Bouillon mit Flädli, Gemüsestreifen oder Croutons
- Tomatencremesuppe mit Gin
- Gemüsecremesuppe
- Deftige Kartoffelsuppe mit Speck
- Broccoli Cremesuppe
- Currycremesuppe
- Champignoncremesuppe CHF 6.00 p.P.
  
- Bouillon mit Mark
- Spargelcremesuppe (Saison)
- Consomme mit Sherry
- Steinpilzcremesuppe (Saison)
- Kürbiscremesuppe (Saison)
- Kalbscremesuppe
- Gebundene Ochsenchwanzsuppe
- Gerstensuppe mit Speck CHF 8.00 p.P.

### Salate/ Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat CHF 8.00 p.P.
- Gemischter Salat CHF 10.00 p.P.
- Nüsslisalat mit Ei (Saison) CHF 12.00 p.P.
- Nüsslisalat mit Speck und Croutons (Saison) CHF 13.50 p.P.
- Tomatensalat mit Mozzarella (Saison) CHF 12.00 p.P.
- Blattsalat mit Melone und Rohschinken CHF 12.50 p.P.
- Rauchlachs mit Honig-Dillsenf, Salatgarnitur CHF 14.50 p.P.
- Bauernsalat (Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käsewürfel) CHF 12.50 p.P.

## Hauptgänge

- Schweineschnitzel grilliert oder paniert CHF 18.00 p.P.
- Schweinekotelette mit Kräuterbutter CHF 22.50p.P.
- Glasierter Schweinerücken CHF 22.50p.P.
- Aargauer Braten CHF 20.50p.P.
- Piccata vom Schwein CHF 22.00p.P.
- Rindsbraten CHF 19.00p.P.
- Entrecôte CHF 34.00p.P.
- Rosa gebratenes Roastbeef am Stück (2 Gänge) CHF 47.00p.P.
- Kalbsschnitzel grilliert oder paniert CHF 30.00p.P.
- Kalbssteak CHF 35.00p.P.
- Gefüllte Pouletbrust CHF 29.00p.P.
- Pouletgeschnetztes CHF 26.00p.P.
- Lammrücken mit Kräuterkruste CHF 37.00p.P.
- Lammgigot (ab 15 Personen) CHF 32.00p.P.

### **Beilagen zur Wahl**

CHF 6.00 p.P.

- Pommes Frites
- Kroketten
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Kartoffeltaler
- Kartoffelstock
- Nudeln
- Gemüsenudeln
- Hörnli
- Hausgemachte Spätzli
- Spaghetti
- Polenta
- Polentaschnitten
- Butterreis
- Gemischter Wildreis
- Risotto

### **Saucen zur Wahl**

CHF 3.50 p.P.

- Zwiebelsauce
- Pfeffersauce
- Champignonrahmsauce
- Sauce Bearnaise
- Stroganoffsauce
- Rotweinsauce
- Tomatensauce
- Currysauce
- Morchelrahmsauce

CHF 5.00 p.P.



## Gemüse zur Wahl

CHF 6.00 p.P.

- Marktgemüse (Saisonal nach Angebot)
- Blumenkohl
- Broccoli
- Rübli
- Fenchel
- Spinat
- Grilltomate
- Erbsen
- Zucchetti
- Mediterranes Pfannengemüse
- Bohnen
- Bohnenbündel
- Spargelgemüse (Saisonal)
- Rosenkohl (Saisonal)
- Rotkohl (Saisonal)
- Wirz (Saisonal)

## Desserts

- Auswahl a-la-carte
  - Käseplatte nach Aufwand ab CHF 8.50 p.P.
  - Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 10.50 p.P.
  - Mousse au Chocolat im Glas mit frischen Früchten CHF 11.50 p.P.
  - Frischer Fruchtsalat CHF 10.50 p.P.
- ... mit Kirsch CHF 12.50 p.P.

Ab 20 Personen gibt es noch die Möglichkeit sich für ein

- Käsefondue
- Fondue Chinoise
- Raclette Plausch oder
- Frühstücks-Brunch zu entscheiden.

Für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns Ihren Anlass ausrichten zu dürfen.

Bitte beachten Sie, dass jedes Fest einer gewissen Vorlaufzeit bedarf. Aus diesem Grund erlauben wir uns die Personenzahl die uns bis spätestens 24 Std. vor Beginn mitgeteilt wird in Rechnung zu stellen.

---

(Karin Leuenberger, Restaurant Kreuz, Stüsslingen)

Diese Vorschläge sind bis auf weiteres gültig ab 1. Januar 2024 und lösen vorherige Vorschläge ab.