

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 Nick und seiner Ausbildung zum Koch EFZ schon 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.

Nach einer herausfordernden Ausbildung zum Koch im Landgasthof Hirschen Erlinsbach und 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. 2018 erlangte 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 Apero, 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
- ❖ TomatenmozzarellaSpiese 3.-/Stück

Reich garnierte kalte Platte mit

- ❖ Fleisch und Käse 18.50 pro Person
- ❖ Gemüsesticks mit Dips 6.50 pro Person

Alle Preise in dieser Bankettdokumentation verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% 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 36.50 p.P.
- ❖ Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Nudeln oder Pommes Frites und
Marktgemüse CHF 36.50 p.P.
- ❖ Schweinsschnitzel nature oder paniert, Pommes frites oder Nudeln und
Marktgemüse CHF 34.50 p.P.
- ❖ Poulet Geschnetztes mit Currysauce, Reis und Früchte CHF 28.00 p.P.
- ❖ Entrecôte (220 g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Kartoffelgratin,
Marktgemüse CHF 45.00 p.P.
- ❖ Piccata vom Schwein mit Tomatensauce, Spaghetti oder gemischter Wildreis,
Marktgemüse CHF 36.00 p.P.
- ❖ Pikantes Rindsgeschnetztes mit Stroganoff Sauce, Kroketten oder Nudeln,
Marktgemüse CHF 36.00 p.P.
- ❖ Schweinegeschnetztes in Champignonsauce, Nudeln oder Wildreis und
Marktgemüse CHF 34.00 p.P.

- ❖ Glasierter Schweinerücken am Stück mit Morchelrahmsauce, Nudeln oder Pommes frites, Marktgemüse CHF 44.50 p.P.
- ❖ Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise, Nudeln, Marktgemüse CHF 52.50 p.P.

- ❖ Berner Platte (Siedfleisch, Rippli, Speck, Berner Zungenwurst, Wienerli), Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen CHF 35.50 p.P.
- ❖ Deftiger Aargauer Braten, Bratkartoffeln oder hausgemachte Spätzli und Marktgemüse CHF 35.00 p.P.
- ❖ Zarte Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce, Kroketten oder Nudeln, Marktgemüse CHF 42.50 p.P.
- ❖ Saftiger Cordon bleu vom Schwein, Pommes frites oder Kartoffelgratin, Marktgemüse CHF 38.00 p.P.
- ❖ Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Bearnaise oder Pfeffersauce, Kartoffelgratin oder Gemüsenudeln und Mandelbroccoli in 2 Gängen serviert CHF 60.00 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 1.50 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 Ochschwanzsuppe
- Gerstensuppe mit Speck CHF 8.00 p.P.

Salate/ Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat CHF 7.50 p.P.
- Gemischter Salat CHF 9.50 p.P.

- Nüsslisalat mit Ei (Saison) CHF 10.50 p.P.
- Nüsslisalat mit Speck und Croutons (Saison) CHF 12.50 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 natur oder paniert CHF 15.50 p.P.
- Schweinekotelette mit Kräuterbutter CHF 18.50 p.P.
- Glasierter Schweinerücken CHF 18.50 p.P.
- Aargauer Braten CHF 16.50 p.P.
- Piccata vom Schwein CHF 18.00 p.P.
- Rindsbraten CHF 15.00 p.P.
- Entrecôte CHF 30.00 p.P.
- Rosa gebratenes Roastbeef am Stück (2 Gänge) CHF 45.00 p.P.
- Kalbsschnitzel natur oder paniert CHF 26.00 p.P.
- Kalbssteak CHF 31.00 p.P.
- Gefüllte Pouletbrust CHF 25.00 p.P.
- Pouletgeschnetzeltes CHF 22.00 p.P.
- Lammrücken mit Kräuterkruste CHF 35.00 p.P.
- Lammgigot (ab 15 Personen) CHF 30.00 p.P.

Beilagen zur Wahl

CHF 5.50 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 5.50 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. Mai 2020 und lösen vorherige Vorschläge ab.