

Bankettvorschläge

Gültig für das Jahr 2024



LANDGASTHOF
KREUZ
TRIENGEN

Kantonsstrasse 66, 6234 Triengen

Telefon 041 933 24 94 / Fax 041 933 33 31

info@kreuz-triengen.ch / www.kreuz-triengen.ch

Herzlich Willkommen

Es gibt viele Gründe zusammen zu Essen, zu feiern und festliche Momente zu geniessen.

Firmenessen, Leidessen, Taufessen, Geburtstage, Familientreffen, Klassenzusammenkünfte, Weisser Sonntag, Persönliche Jubiläen, Generalversammlung und Seminare – bei uns sind Sie genau richtig!

Allgemeine Informationen

Räumlichkeiten

Vereinssaal	20 Personen
Grosser Saal	44 Personen
Gaststube*	40 Personen



Gerne werden wir nach Ihren Wünschen die Tische dekorieren. Es werden die entstandenen Kosten berechnet.

**Ab einer Personenzahl von 85 Gästen, kann das Restaurant Kreuz exklusiv gemietet werden. Dies setzt eine Mindestkonsumation von 4'000.00 CHF voraus.*

Menüs

Sie haben die Möglichkeit Ihr Menü selbst zusammen zu stellen nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen. Gerne unterstützt unser Fachpersonal Ihnen beim Zusammenstellen Ihres Wunschmenü. Für Wünsche und Fragen stehen wir sehr gerne zur Verfügung. Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. Für Catering Aufträge, ziehen wir 7% des Preises pro Person ab. Nachservice ist immer im Preis Inklusiv. (Ausser bei Steak, Cordon Bleu, Bratwurst und ½ Poulet) Falls sie eine Gesellschaft mit über 25 Personen sind, kann ein individueller Preis ausverhandelt werden.

Personenzahl

Unsere Menüs gelten ab 12 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf 1 Menü festlegen. Wir bitten Sie die genaue Teilnehmerzahl so früh wie möglich mitzuteilen via Telefon. Sollte beim Eintreffen beim Restaurant eine Abweichung von mehr als 10 Personen geben, verrechnen wir Ihnen die entstandenen Warenkosten.

Weine

Gerne werden wir Sie über unsere Hausweine beraten. Falls sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, bitten wir Sie diesen am Vortag vorbeizubringen. Wir verrechnen für 5dl Flaschen 14.00 CHF und für 7dl Flaschen 28.00 CHF Zapfengeld.

Allergien und Spezialkostformen

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkostformen, so können wir uns darauf vorbereiten und Sie kompetent beraten.

Bankettbesprechung

Kontaktieren Sie uns im Voraus per Telefon oder E-Mail, um einen Termin zu vereinbaren. Somit können wir Sie Optimal beraten.

Kostenberechnung

Wenn Sie mit Ihrer Menü-Zusammenstellung zufrieden sind, können sie die hinterlegten Preise addieren, um den Preis pro Person festzustellen. Falls sie eine Gesellschaft mit über 25 Personen sind, kann ein individueller Preis ausverhandelt werden. Für Vereine haben wir einen Spezialrabatt von 25% auf das Essen.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass im Restaurant Kreuz Triengen!

Ihre Gastgeber

Familie Ottiger

Vorspeisen

Suppen

<i>Rind's Bouillon mit Ei, Backerbsen, Flädli oder Gemüsestreifen</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Gemüsecrème Suppe nach Wunsch</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Spargelcrèmesuppe (Saisonal)</i>	8.00	<input type="checkbox"/>
<i>Kürbissuppe (Saisonal)</i>	8.00	<input type="checkbox"/>
<i>Weissweinsuppe «Winzer-Art»</i>	7.00	<input type="checkbox"/>
<i>Basler Mehlsuppe mit Gruyère</i>	6.00	<input type="checkbox"/>

Salate

<i>Menü Salat French-/Italiendressing</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Grüner Salat French-/Italiendressing</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Bunter Blattsalat French-/Italiendressing</i>	7.00	<input type="checkbox"/>
<i>Gemischter Salat French-/Italiendressing</i>	8.00	<input type="checkbox"/>
<i>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saisonal)</i>	9.50	<input type="checkbox"/>
<i>Nüsslisalat mit Speck und Croûtons (Saisonal)</i>	11.20	<input type="checkbox"/>

Zwischentotal _____ CHF.

Hauptgang-Fleisch

Vom schwizer Schwein

<i>Cordon-Bleu mit Toggenburger Alpkäse</i>	23.00	<input type="checkbox"/>
<i>Schweins schnitzel «Wiener-Art»</i>	18.00	<input type="checkbox"/>
<i>Schweinssteak 230g an Calvadosauce oder Morchelsauce</i>	23.00	<input type="checkbox"/>
<i>Rahmschnitzel mit Fruchtegarnitur</i>	18.00	<input type="checkbox"/>
<i>Metzger-Kotelett ca. 350g mit Kräuterbutter</i>	22.00	<input type="checkbox"/>
<i>Schweins-Piccata mit gebundener Jus</i>	18.00	<input type="checkbox"/>
<i>Geschnetzelts an heller Sauce mit Pilzen</i>	18.20	<input type="checkbox"/>
<i>Schweinskarreebraten an gebundenem Jus</i>	18.20	<input type="checkbox"/>
<i>Schweinsfilet am Stück Gebraten «Jäger Art» mit Pilzen und Speck an Bratensauce</i>	23.00	<input type="checkbox"/>
<i>Schweinsfiletmedaillons 190g mit Pilzrahmsauce</i>	22.00	<input type="checkbox"/>

Vom Schwizer Poulet

<i>Pouletgeschnetzelts «Casimir»</i>	19.00	<input type="checkbox"/>
<i>Gebratenes Pouletbrüstli an Kräutersauce</i>	19.50	<input type="checkbox"/>
<i>«Es halbs Poulet» mit Huussauce</i>	16.00	<input type="checkbox"/>

Zwischentotal _____ CHF.

Vom schwizer Rind

<i>Farmersteak 300g mit Kräuterbutter</i>	28.00	<input type="checkbox"/>
<i>Zwiebelsteak 300g mit pikanten Zwiebeln</i>	29.00	<input type="checkbox"/>
<i>Dry-Age Entrecôte 230g mit Kräuterbutter</i>	33.50	<input type="checkbox"/>
<i>Geschnetzelts an dunkler Sauce mit Pilzen</i>	18.60	<input type="checkbox"/>
<i>Rind's Stroganoff vom Stotzen</i>	21.20	<input type="checkbox"/>
<i>Rind's Stroganoff vom Filet</i>	39.80	<input type="checkbox"/>
<i>Rindsschmorbraten «Burgunder Art»</i>	19.30	<input type="checkbox"/>
<i>Gebratenes Rinds-Filet 190g mit Thymianjus</i>	39.80	<input type="checkbox"/>
<i>Roastbeef mit Sauce Bernaise</i>	34.40	<input type="checkbox"/>

Vom schwizer Kalb

<i>Kalbssteak 230g vom Karree mit Morchelsauce</i>	38.50	<input type="checkbox"/>
<i>Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons</i>	28.00	<input type="checkbox"/>
<i>Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus</i>	25.40	<input type="checkbox"/>
<i>Kalbskarreebraten an Morchelsauce</i>	37.50	<input type="checkbox"/>
<i>Kalbskarreebraten an Cocrnacjus</i>	36.50	<input type="checkbox"/>
<i>Kalbs Saltimbocca an Thymianjus</i>	32.30	<input type="checkbox"/>

Zwischentotal _____ CHF.

Hauptgang-Sonstiges

Vegetarisch

<i>Spätzlipfanne mit Chääs und Gemüsestreifen</i>	15.00	<input type="checkbox"/>
<i>Rösti mit Chääs überbacken und Zwiebeli</i>	14.50	<input type="checkbox"/>
<i>Äpler-Magronen mit Händöpfeli und Röstzwiebeli</i>	16.00	<input type="checkbox"/>

Sonstige Speisen

<i>Buurebratwurst 200g mit Zwiebelisauce</i>	13.00	<input type="checkbox"/>
<i>Metzger Hackbraten mit Zwiebelisauce</i>	14.50	<input type="checkbox"/>
<i>Lozärner Chügelipastetli mit Champignons</i>	14.50	<input type="checkbox"/>
<i>«Chäässpätzli» mit Gemüsestreifen und Schinken</i>	16.00	<input type="checkbox"/>
<i>Heissä Royal Schinken mit Senf</i>	10.70	<input type="checkbox"/>
<i>Huusgmachter Ofen Fleischkäse mit gebundener Jus</i>	13.00	<input type="checkbox"/>
<i>Ghackt's und Hörnli mit Reibkäse</i>	14.00	<input type="checkbox"/>
<i>Wurstsalat</i>	13.00	<input type="checkbox"/>
<i>Wurst-Käse Salat</i>	14.00	<input type="checkbox"/>
<i>Hausgemachter Siedfleischsalat</i>	14.00	<input type="checkbox"/>

Zwischentotal _____ CHF.

Hauptgang-Beilagen

Von der Kartoffel

<i>Pommes Frites</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Rösti</i>	8.50	<input type="checkbox"/>
<i>Salzkartoffeln</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Kroketten</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Pomme-Duchesse</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Bratkartoffeln</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Kartoffelstock</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Kartoffelsalat</i>	6.00	<input type="checkbox"/>
<i>Rösti-Kroketten</i>	6.50	<input type="checkbox"/>

Teigwaren

<i>Butternüdeli</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Chef-Spaghetti</i>	6.00	<input type="checkbox"/>
<i>Tomaten-Spaghetti</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Tagliatelle</i>	5.50	<input type="checkbox"/>

Zwischentotal _____ CHF.

Von dem Getreide

<i>Polenta mit Gruyère und Emmentaler</i>	6.00	<input type="checkbox"/>
<i>Polenta mit Mascarpone</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Butter Reis</i>	5.50	<input type="checkbox"/>
<i>Weissweinrisotto</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Safran Risotto</i>	8.00	<input type="checkbox"/>

Salat Beilagen

<i>Grüner Beilagensalat</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Bunter Beilagensalat</i>	7.00	<input type="checkbox"/>
<i>Verschiedene Salate «Fitnessteller»</i>	8.50	<input type="checkbox"/>

Vom Gemüsefeld

<i>Saisonales Buntes Mischgemüse</i>	6.50	<input type="checkbox"/>
<i>Grüne Bohnen</i>	5.00	<input type="checkbox"/>
<i>Bohnen Speck Bündeli</i>	7.20	<input type="checkbox"/>
<i>Erbs & Rüeblli</i>	4.90	<input type="checkbox"/>
<i>Spargeln mit Hollandaise (Saisonal)</i>	7.00	<input type="checkbox"/>
<i>Vichy-Rüeblli</i>	4.00	<input type="checkbox"/>

Zwischentotal _____ CHF.

Nachspeise

<i>Grossmutter's Karamelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur</i>	7.50	<input type="checkbox"/>
<i>Gebrannte Creme vom Chef mit Knuspergebäck und Rahm</i>	7.50	<input type="checkbox"/>
<i>Schoggi Mousse mit Himbeersauce Rahm und Früchtegarnitur</i>	8.20	<input type="checkbox"/>
<i>Panna Cotta mit Erdbeersauce Rahm und Früchtegarnitur</i>	8.60	<input type="checkbox"/>
<i>Hausgemachte «Creme-Schnitte» Mit Rahm und parfümierten Waldbeeren</i>	11.50	<input type="checkbox"/>
<i>«De Süessi Überraschigsteller» 4 Verschiedene Dessert Kreationen</i>	14.90	<input type="checkbox"/>
<i>Birnen-Jalousien mit Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	12.70	<input type="checkbox"/>
<i>«Himbeeri-Quark-Schnittli» (Saisonal) mit Himbeeren von der Familie Gilli mit Rahm</i>	9.40	<input type="checkbox"/>
<i>Von der Aktuellen Dessert-Karte</i>		<input type="checkbox"/>

Menüpreis pro Person _____ CHF.

