



BANKETT&EVENT ANGEBOT 2025

Willkommen im Restaurant ZunftHaus Kreuz

Die schönsten Momente verbringt
man gerne mit der Familie und
Freunden. Mit viel Herzblut
verwirklichen wir Ihr individuellen
Traumevent und sorgen gerne mit Blumen und Deko für den Wow-Effekt

Weihnachtsessen

Hochzeit, Konfirmation, Firmung,

Kundenempfang, Firmenfeier

Krimidinner, Geburtstag

Familienfest, Mitarbeitererevent



Apéritiv-Ideen

Affetatti Misti Platte Focaccia	45.00
Rohschinken von der Berkel pro Platte	65.00
Focaccia mit Rosmarin und Knoblauch Platte	30.00
Meterpizza (60 cm Lang) mit Belag nach Wunsch für 6-8 Personen	80.00

(Ab mindestens 10 Stück pro Auswahl)

Individuelle Apero-Ideen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich

Tomaten-Bruschetta mit Basilikum pro Stück	5.00
Kürbissuppe mit seinem Öl pro Stück	6.00
Lachsbrötli pro Stück	6.00
Rindstatarbrötli pro Stück	6.00
Avocadobrötli pro Stück	4.50
Crevette im Kokosmantel	4.50
Tomaten-Mozzarellasticks	6.00
Focaccia mit Rosmarin pro Person	5.00
Fritelle al Pepe pro Person	5.00
Oliven und Parmesan pro Schale	12.00
Chips pro Person	2.50
Erdnüsse pro Person	2.50
Verschiedenes Blätterteiggebäck	pro Person 3.50



Vorspeisen

Bunt gemischter Salat Italian Style	14.00
Hausgeräucherter Lachs auf Avocado und Orangen	21.50
Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen an Haussauce	18.50
Blattsalat mit Mandarinen und seinem Dressing, Baumnüssen und Granatapfel	16.50
Gebratenes Thunfischcarpaccio mit Radischen und Wasabi	25.00

Suppen

Blumenkohlsuppe mit gebratenem Blumenkohl	15.00
Kokos-Currysuppe mit knuspriger Crevette	18.50
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl	16.00

Fleisch

Gebratene gefüllte Maispoulardenbrust mit seiner Füllung hausgemachte Nudeln und saisonales Gemüse	42.00
Glasierter Kalbsbraten nach Grossmutter Art mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Bohnen	43.00
Kalbsnierstück an Portweinsauce mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	58.00
Grilliertes US Rindfilet (150gr) serviert mit hausgemachter Kräuttrbutter Kartoffelgratin und Grillgemüse	64.00
Schweizer Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli und Broccoli	43.00

Fisch

Gebratene Thunfischsteak im Sesammantel an Sojasauce begleitet von Reis und gebratenem Gemüse	46.50
Salimbocca vom Seeteufel mit Safranrisotto, Portosauce und wildem Broccoli	47.00
Spinatrisotto mit grillierten Crevetten, Martinisauce und knusprigem Speck	45.00



Vegetarisch

Rotweinsrisotto mit Steinpilzen und Zucchini	35.00
Hausgemachte Fettuccine an Tomatensauce mit Büffel-Mozzarella	32.00
Gemüseteller mit hausgemachten Spätzli und Pilzsauce	34.00

Vegan

Veganer Risotto mit Grillgemüse	32.00
Gebratene Polenta mit Tomatensauce und Spinat	28.00

Dessert

Panna Cotta mit Beersauce	14.50
Eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace	14.50
Hausgemachte Crèmeschnitte	12.50
Crème Brûlée mit Cassissorbet	16.00
Klassisches Tiramisu Kreuz Style	14.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein Vanille-Glace bis 12 Personen	16.00

Bitte beachten Sie, dass es ein einheitliches Menu sein muss, bei dem die Gäste vor Ort nicht zwischen verschiedenen Gerichten auswählen können. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien, bitten wir Sie uns vorab zu informieren, sodass wir das Menu anpassen können.