

MENÜVORSCHLÄGE

RESTAURANT KREUZ

6460 Altdorf

Menüs ab 10 Personen

Restaurant 45 Plätze

Kegelbahn 25 Plätze

Vorstadtsäali 25 – 35 Plätze

Trachtenstübli 15 Plätze

Terasse Trachtenstübli 20 Plätze

Beat und Hildegard Infanger

Restaurant Kreuz, Telefon: 041 / 870 26 67

Vorstadt 1 6460 Altdorf

Sonntag ab 17.00 Uhr bis Dienstag 17.00 Uhr geschlossen

E-mail: kreuz-aldorf@bluewin.ch

Homepage: www.kreuzaldorf.ch Ausgabe 1.1.2011

(Fortsetzung auf Seite 2)

Inhaltsverzeichnis

Seite 2	Inhaltsverzeichnis
Seite 3	Aperitifgebäck, Kalte und warme Vorspeisen, Salate
Seite 4	Suppen
Seite 5	Pouletgerichte Nr. 1-6 Schweinefleisch Nr. 7-10
Seite 6	Schweinefleischgerichte Nr. 11-17 und Kalbfleischgerichte Nr. 18-20
Seite 7	Kalbfleischgerichte Nr. 21-22
Seite 8	Rindfleischgerichte Nr. 23-27 Lammfleischgerichte Nr. 28-30
Seite 9	Spezialmenü
Seite 10	Dessertauswahl

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage.

Um einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen, bitten wir Sie, einige Punkte bei der Wahl des Menüs zu beachten.

- . Die Menüs sind berechnet für 10 Personen
- . Die Beilagen im Hauptgang können geändert werden.
- . Suppe oder Salat als Auswahl ist kein Problem
- . Das Dessert können Sie von der Liste auswählen oder bis ca 20 Personen besteht auch die Möglichkeit das Dessert von der Karte zu bestellen.
- . Bis ca 15 Personen können Sie à la carte Essen. Bei mehr als 15 Personen empfehlen wir Ihnen aus zeitlichen Gründen ein Menü aus den vorliegenden Menüvorschlägen.
- . Wir bitten Sie, vor dem Anlass uns telefonisch oder besser noch persönlich zu kontaktieren.

Grund: Raum und Tischeinteilung, Ablauf des Anlasses,
Spezielle Dekorationen usw.

Wir danken für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns auf einen gelungenen Anlass
Beat und Hildegard Infanger

APERITIFGEBÄCKE VORSCHLÄGE

Aperogebäcke

Amuse-Bouche 4 Stk Fr. 3.50

(Schinken, Wurst, Salami, Ei, Thon, Käse,)

Frühlingsrollen 1 Stk Fr. 3.00

Schinkengipfeli klein 2 Stk Fr. 3.00

Blätterteigstengel 4 Stk Fr. 1.00

(Käse, Curry, Kümmel, Paprika)

Gemüsedipp

mit Kräuterquarksauce und Currysauce 1 Stk Fr. 2.00

Käse-Lauchküchlein 1 Stk Fr. 2.50

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit lauwarmen Waldpilzen und

Kürbisdressing Fr. 11.50

Hausterrine mit Selliersalat Fr. 13.50

Urner Vorspeisenteller mit Urner Diirs,
Huuswirscht, Rohschinken, Zwiebeln, Dörrfrüchte

Reich garniert Fr. 14.50

Lachstartare mit Toast und Butter Fr. 13.50

WÄRME VORSPEISEN

Felchenfilet gedämpft nach Hausart, Trockenreis Fr. 13.50

Papardelle (Breite Nudeln) an Basilikumrahmsauce Fr. 8.50

SALATE

Gemischter Salat (5 Sorten) Fr. 8.50

Grüner Salat Fr. 6.50

Salat nach Bauernart Fr. 7.50

(Grüner Salat mit Speck und Brotwürfeli)

Salatbuffet mit 8-10 Salate zum Selbst wählen Fr. 9.50

Kleiner gemischter Salat (3 Sorten) Fr. 5.50

Grüner Salat nach alter Art Fr. 11.50

Bunter Blattsalat mit Rohschinkenstreifen und Hobelkäse verfeinert,
An einem würzigem Honigdressing.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

	Preis
Hausgemachte klare Gemüsesuppe	Fr. 6.50
Leichte Bündner Gerstensuppe	Fr. 7.00
Minestrone nach Tessinerart	Fr. 7.00
Randenschaumsuppe	Fr. 7.00
Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 6.50
Chinesische Frühlingsuppe (scharf)	Fr. 6.50
Bouillon mit hausgem. Brandteigperlen	Fr. 5.50
Safrancrèmesuppe gratiniert	Fr. 7.50
Kürbisschaumsuppe	Fr. 6.50
Bouillon mit Eierfäden	Fr. 5.50
Zwiebelcrèmesuppe	Fr. 6.50
Kressecrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 7.50
Weincrèmesuppe Auvernier	Fr. 7.50
Rindskraftbühne Royale (mit Eierstich)	Fr. 7.50
Tomatensuppe nach tasmanischer Art	Fr. 6.50
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	Fr. 7.50
Champignonscrèmesuppe	Fr. 6.50
Indische Currysuppe	Fr. 7.50
Kastaniensuppe (Saisonal)	Fr. 7.00
Kartoffelcrèmesuppe	Fr. 6.50
Knoblauchsuppe mit Thymian	Fr. 6.50
Mandelrahmsuppe	Fr. 7.50
Spargelcrèmesuppe (Saisonal)	Fr. 7.00

POULETGERICHTE

Menü 1

Geschnetzeltes Pouletfleisch Fr. 18.00
an einer Paprikarahmsauce Spiralen mit Butter
Zwei Saisongemüse

Menü 2

Pouletbrüstli grilliert an einer Zitronensauce Trockenreis
Frisches Saisongemüse Fr. 20.50

Menü 3

Pouletbrüstli an roter Currysauce (leicht scharf)
Siamreis Fr. 20.50

Menu 4

Pouletbrüstchen an einer Gemüserahmsauce,
Mandel-Reis, Gemüse garnitur Fr. 19.50

Menu 6

Reis Casimir (Pouletfleisch) mit Früchten garniert, Fr. 19.50
Hauptgerichte

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

Menu 7

Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer Champignonsrahmsauce
Rösti (bis maximum 10 Personen) oder Nüdeli Fr. 19.00

Menu 8

Schweinssteak nach Landsgemeindeart,
(mit Pilzen und Käse überbacken)
Kartoffelkroketten Saisongemüse Fr. 27.00

Menu 9

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln,
Saisongemüse Fr. 23.00

Menü 10

Schweinsfilet im Blätterteigmantel, mit Speck-Kalbsbrätfüllung,
Nüdeli, Gemüse garnitur Fr. 33.00

Menü 11

Schweinschnitzel paniert nach Wienerart,
Pommes-frites, Gemüse garnitur Fr. 22.00

Menü 12

Schweinssteak nach mexikanischer Art
(Mais-Peperoni-Zwiebeln) pikant
Trockenreis, Zwei Saisongemüse Fr. 25.00

Menü 13

Schweinsfiletmignons Calvadosrahmsauce, Herzoginkartoffeln,
Gemüse garnitur Fr. 32.00

Menü 14

Heisser Beinschinken und Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat
oder Kartoffelgratin (Buffet) Fr. 24.00

Menu 15

Cordon Bleu „Hausart“, Pommes frites, Saisongemüse Fr. 24.00
(Schinken-Raclettekäsefüllung)

Menu 16

Schwedenbraten (Schweinscarrée mit Zwetschgenfüllung),
Kartoffelgratin, Saisongemüse Fr. 28.50

Menü 17

Schweinspiccata, Safranrisotto, Gemüse garnitur Fr. 24.50

KALBFLEISCHGERICHTE***Menü 18**

Hausgemachte gefüllte, Kalbsbrust glasiert,
(Kalbsbrät-Kräuter-Brotpanade)
Kartoffelstock, Bunte Saisongemüse Fr. 29.00

Menu 19

Kalbsschnitzel Vera Cruz, (Scharfe Pfeffer-Kräutersauce),
Butternüdeli, Gemüse garnitur Fr. 32.00

Menu 20

Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Butternudeln,
Gemüse garnitur Fr. 31.50

Menü 21

Kalbsschnitzel Wilhelm Tell (Apfel-Traubengarnitur),
Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur Fr. 32.50

Menü 22

Kalbscordonbleu nach Hausart, Pommes-frites,
Gemüse garnitur

Fr. 32.00

* Bemerkung: Die obigen Preise gelten als Richtpreise und werden je nach Marktsituation angepasst.

RINDFLEISCHGERICHTE*

Menü 23

Rindsschmorbraten Rotweinsauce

Kalbsbraten Whyskikrahmsauce

Kartoffelgratin, Gemüse garnitur Fr. 32.00

Menu 24

Ungarisches Gulasch, Hausgemachte Spätzli,

Gemüse garnitur Fr. 25.00

Menü 25

Rindsschmorbraten nach Burgunderart, Spätzli,

Gemüse garnitur Fr. 29.00

Menü 26

Rindsgeschnetzeltes nach ungarischer Art,

Nüdeli, Gemüse garnitur Fr. 23.00

Menü 27

Roastbeef nach englischer Art (medium gebraten) Estragon-

Buttersauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur Fr. 37.50

* Bemerkung: Die obigen Preise gelten als Richtpreise und werden je nach Marktsituation angepasst.

LAMMGERICHTE

Menü 28

Lammgigotbraten mit Knoblauch, Kartoffelgratin,
Saisongemüse Fr. 28.00

Menu 29

Lammrücken mit Kräutermantel, Thymianjus, Kartoffelgratin,
Gemüse garnitur Fr. 32.50

Menu 30

Lammrücken am Stück gebraten auf Kräuterjus
Kartoffel-Brandteigkrapfen ,Gemüse garnitur Fr. 31.00

VEGETARISCHE GERICHTE (AB 5 PERSONEN)

Menü 31

Bami-Goreng (Scharf)
Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse Fr. 19.50
Mit einem Spiegelei garniert

Menü 32

Gemüseteller mit Salzkartoffeln Fr. 19.00
Verschiedene Gemüse mit Salzkartoffeln garniert

Menü 33

Reis und Poor (Risotto mit Lauch) Fr. 18.50
Herzhaftes Urnergericht mit Käse und
Zwiebelsschweizi verfeinert

Menü 34

Aelplermagronen Fr. 16.00
mit Käse, Rahm, Kartoffeln, Zwiebeln und Apfelmus

Alle Gerichte inklusive 8% MwSt.

SPEZIALMENÜS

Menü 35

Fondue Chinoise Kreuz (a discrétion)

Schweine, Kalb, Rind, Pouletfleisch mit verschiedenen Saucen und Garnituren.

Das Fleisch wird von Hand geschnitten, und bleibt somit saftiger. Als Beilage servieren wir Ihnen Pommes-frites oder Trockenreis Preis pro Person Fr. 43.00

Menü 36

Käsefondue nach Hausart

Vacherin – Fondue Preis pro Person Fr.24.00

zartschmelzend und kräftig zugleich

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen einen gemischten Salat

Bitte beachten Sie unsere aktuelle Spezialitätenwoche.

Sie können auch von der aktuellen Spezialitätenwoche Gerichte verwenden für Ihr Menü.

(www.kreuzaltdorf.ch)

Unter der Sparte „Essen und Trinken“

Ich bereite Ihnen selbstverständlich auch Gerichte nach Ihrem Wunsch zu.

Beim Dessert können Sie wählen von der

Dessertkarte (à la Carte) oder von der Dessertkarte auf

Seite 11

DESSERT

GLACÉS

Vacheringlacé (Vanille Erdbeer) garniert mit Früchten	Fr. 6.50
2 Kugeln Gemischte Glacé mit Rahm nach Wahl	Fr. 6.00
Coupe Melba (Vanilleglacé, Himbeertopping, Pfirsich)	Fr. 7.50
Meringueglacé mit Rahm	Fr. 7.50
Diverse Sorbets mit Schnaps	Fr. 7.50
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier	Fr. 7.50
Birne Belle Helene (Vanilleglacé mit Schoggisauce und Birne)	Fr. 7.00
Sauerrahmglacé mit Caramelbirnen	Fr. 8.50
Coupe Danemark	Fr. 7.50
Eiskaffee	Fr. 7.00
Eiskaffee mit Kirsch	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 7.50
Weinschaumcrème „Grand-Marnier“ mit Vanilleglacé	Fr. 7.50

CRÈMEN

Tiramisu	Fr. 6.00
Schokoladencrème mit Rahm	Fr. 6.00
Vanillecrème „Magdalena“ (mit Ananas und Kirsch verfeinert)	Fr. 6.50
Gebrannte Crème „Ziberihoger Lisi“	Fr. 6.50
Caramelköpflì	Fr. 6.00
Schoggimousse	Fr. 7.50
Bayrische Beerencrème (Saison)	Fr. 7.50
Geschmorter Apfel mit Vanillesauce (Warm) (Haselnuss-Honigfüllung)	Fr. 7.50
Früchtekuchen Saisonal	Fr. 5.50
Roulade mit Himbeer/ Erdbeer/Schokolade oder Konfiturenfülle	Fr. 2.50

Saisonale Menüs für Sie zusammengestellt

Fr. 66.50

Lachstartar mit Zwiebelprossen Toast und Butter

Lauchcremesuppe mit Speckspiessli

Saftig zarter Kalbshalsbraten

an Kräuterrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüsevariation

Baileys-Parfait mit Feigen

Fr. 65.50

Winterlicher Blattsalat mit Rohschinkenstreifen

und Parmesanspäne

Kräftige Fleischsuppe mit Flädli

Schweinsfilet am Stück gebraten

mit Morchelrahmsauce

Hausgemachte Kräuterspätzli

Gemüsevariation

Luftige Mostcreme mit Apfelsorbet und Calvados

Vegetarische Kreationen

Fr. 35.50

Lauch-Ingwercremesuppe mit gerösteten

Pinienkernen

Linsencurry mit Gemüse

Kartoffelwürfeli

Bunter Blattsalat

Rotweinzwetschgen mit Zimt-Zwetschnglace

Fr. 39.50

Bunter Blattsalat mit Tomaten und Mozzarella

Pastateller

Penne mit grünen Spargeln an

Basilikumrahmsauce und

Käseravioli an Salbeibutter

Süssmostcreme mit karamellisierten Äpfeln
