



Liebe Gäste

Besten Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb!

Auf den folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge für Bankette (ab 8 Personen).

Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen beim Zusammenstellen Ihres Menüs.

Wir werden bemüht sein, Sie und Ihre Gäste aufs Beste zu verwöhnen.

Es würde uns freuen, Sie bald aus Küche und Keller zu bedienen!

Gasthof zum Kreuz

Holderbank

Albertien und Daniel Bader





MENÜ Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menüvorschläge aufgelistet. Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen und Vorschlägen. Gerne steht Ihnen ein Mitglied unserer Familie bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung. Kommen Sie bei uns vorbei oder telefonieren Sie uns.

APERÖ Gerne servieren wir Ihnen den Apéro im "Chrüz Höfli" oder in unserem gemütlichen, Wein- und Apéro-Keller

Unser Angebot umfasst:

- Pommes-Chips, Salznüssli, Blätterteig-Gebäck, Salzstoffs
- frisches Gemüse mit diversen Saucen
- kleine Mundbissen mit Salami, Ei, Schinken, Thon, Tartare,
- Rauchlachs, Spargeln, Rohschinken, Käse
- warme Käseküchlein, Schinkengipfeli, Mini-Pizza,
- kleine Hamburger, Pouletflügeli, Blätterteig-Gebäck
- Frucht-Bowlen, Fruchtsäfte, Wein, Champagner, Mineral

Die Preise richten sich je nach Bestellung

DEKORATION Gerne besorgen wir für Sie bei den Floristen in der Umgebung die Dekoration nach Ihren Wünschen, zu Selbstkostenpreisen.

WEINE Wir sind Ihnen gerne behilflich bei der Wahl der geeigneten Weine.

FREINACHT Für Verlängerung (ab 00:30 Uhr bis 02.00 Uhr) berechnen wir für ausserordentliche Personalkosten Fr. 80.– pro halbe Stunde.

ZIMMER Für Übernachtungen verfügen wir über 12 Doppel- und 2 Einzelzimmer, alle mit Dusche und WC, Preis ab Fr. 140.– (oder Neubau 160.–) bzw. 95.– inkl. Frühstück,

PARKPLATZ Eigener grosser Parkplatz direkt beim Gasthof.

BESTELLUNG Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin für die Bestellung und die Besprechung des Anlasses damit wir uns die nötige Zeit für Sie reservieren können. Die Bestellung sollte mind. 2 Wochen vor dem Anlass erfolgen, damit die Ware in optimaler Qualität besorgt werden kann.

**MUSIKER
KÜNSTLER** Verpflegung und Getränkekonsumation der Musiker, Künstler etc. sind im voraus festzulegen.

PREISE Unsere Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. Mehrwertsteuer.

**ÖFFNUNGS-
ZEITEN** Mittwoch, Donnerstag, Sonntag 09:00 – 23:30 Uhr
Freitag, Samstag 09:00 – 00:30 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen
Hotel (Zimmer/Frühstück) 7 Tage geöffnet





Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter	Fr.	18.–
Crevettencocktail, Toast und Butter	Fr.	16.50
Rauchlachs, Toast und Butter	Fr.	19.50
Hors d'oeuvre-Teller	Fr.	20.–
Melone mit Rohschinken (saisonbedingt)	Fr.	18.50
Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüßlisalat mit Ei	Fr.	9.50

Haussalate

hübsch angerichteter, knackiger Saisonsalat
 an hausgemachter Kräutervinaigrette mit:

Kalbsmilken „provençale“	Fr.	16.–
Kalbsnieren „provençale“	Fr.	16.–
Kalbsleberli	Fr.	16.–
Kaninchenrückenfilet	Fr.	16.–
Entenbrüstli	Fr.	16.–
Pouletbrüstli	Fr.	16.–
Lachsstreifen	Fr.	16.–
Riesencrevetten	Fr.	20.–

Warme Vorspeisen

Egfilets gebraten oder gebacken, Sauce Tartare, Salzkartoffeln	Fr.	19.50
Seezungenroulade mit Weissweinsauce, Trockenreis	Fr.	21.–
Gebackene Riesencrevetten, Sauce Tartare	Fr.	21.–
Pilztäschli	Fr.	16.50
Lachsragoût mit Spinattortellini an Safransauce	Fr.	20.–
Frühlingsrollen mit verschiedenen Saucen	Fr.	16.–
Kalbsmilken „Café de Paris“ mit Kefen und Safranrisotto	Fr.	18.50





Vegetarier-Teller

Pilzschnitte „Waldhüsl“	Fr.	31.–
Gemüse-Teller	Fr.	22.–
Spinattortellini mit Pilzrahmsauce	Fr.	31.–
Spinattortellini mit Tomatensauce	Fr.	31.–
Nudeln an rassiger Paprikasauce	Fr.	29.–
Reis an Currysauce mit Früchten	Fr.	29.–
Safranrisotto mit frischen Pilzen	Fr.	21.–
Haianese Maa Mee (Indonesisches Nudelgericht)	Fr.	27.–
Frühlingsrollen garniert mit div. Saucen	Fr.	22.–

Suppen zur Auswahl

(im Menüpreis inbegriffen)

Kraftbrühe mit: Eierstich / Gemüsestreifen / Flädli / Porto
Elsässer Zwiebelsuppe / Ochsenschwanzsuppe / Tomatensuppe
Champignonsuppe / Minestrone





Traditionelle Menüs

Nr. 1 Fr. 46.–

Suppe

Schweinssteak mit Pilzen

Gemüsegar nitur

Risotto

Früchtecoupe

Nr. 2 Fr. 46.–

Suppe

Schweinsbraten

Gemüsegar nitur

Bratkartoffeln

Fruchtsalat

Nr. 3 Fr. 49.–

Suppe

Wienerschnitzel

Gemüsegar nitur

Pommes frites

Caramel Köpfl i

Nr. 4** Fr. 49.–

Suppe

Kalbs-, Schweins-Braten
und Poulet

Gemüsegar nitur

Dauphinkartoffeln

Himbeercoupe

Nr. 5** Fr. 49.–

Suppe

Bernerplatte reich
garniert

Sauerkraut und Bohnen

Salzkartoffeln

Meringue-Glace

Nr. 6** Fr. 49.–

Suppe

Rindsschmorbraten

Rotkraut

Spätzli

Zimtparfait mit Kernobst

Nr. 7 Fr. 52.–

Suppe

gemischter Salat

Kalb spiccata Milanese

Risotto oder Spaghetti

Cassata

Nr. 8 Fr. 52.–

Suppe

Rahmschnitzel

Gemüsegar nitur

Nudeln

Pommes frites

Meringue-Glace

Nr. 9 Fr. 58.–

Suppe

Entrecôte „Cafe de Paris“

Gemüsegar nitur

Dauphinkartoffeln

Ananas brésilienne

Die mit ** bezeichneten Menüs werden erst ab 15 Personen serviert.





Spezialitäten des Hauses

Nr. 11 Fr. 49.–

Suppe

Kalbshaxen gebraten mit
Pilzen
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Parfait Glace „Grand
Marnier“

Nr. 12 Fr. 52.–

Suppe

gemischter Salat
Saltimbocca Romana
Safranrisotto

Tirami su

Nr. 13 Fr. 52.–

Suppe

Cordon-bleu
Gemüse garnitur
Pommes frites

Früchtegratin

Nr. 14** Fr. 65.–

Suppe

Schweinsfilet im Teig
Gemüse garnitur
Dauphinkartoffeln

Himbeer-Gratin

Nr. 15 Fr. 56.–

Suppe

Kalbsschnitzel „Palm
Beach“
Gemüse garnitur
Trockenreis

Sorbet-Teller

Nr. 16 Fr. 59.–

Suppe

Mixed-Grill „Hausart“
Gemüse garnitur
Dauphinkartoffeln

Mousse au Chocolat

Nr. 17** Fr. 65.–

Suppe

Roastbeef und Kalbscarré
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Flambierte Ananas

Nr. 18 Fr. 65.–

Suppe

Kalbssteak mit Morcheln
Gemüse garnitur
Hausmacher-Spätzli

Zimtparfait mit warmen
Zwetschgen

Nr. 19** Fr. 68.–

Suppe

Kalbsrücken gebraten mit
Pilzen
Gemüse garnitur
Dauphinkartoffeln

Haselnuss-Parfait

Nr. 20 Fr. 68.–

Suppe

Pouletbrüstli mit Pilzen
Gemüse garnitur, Nudeln
Rindsfilet mit Kräuter-
butter
Gemüse garnitur
Dauphinkartoffeln
Sorbet-Teller

Nr. 21 Fr. 75.–

Suppe

Drei Filets „Hausart“
Gemüse garnitur
Dauphinkartoffeln
Trockenreis, Nudeln

Vacherin-Glace

Die mit ** bezeichneten Menüs werden erst ab 15 Personen serviert.



Der Familienbetrieb mit Tradition

Gasthof zum Kreuz



Fam. Daniel und Albertien Bader · CH-4718 Holderbank · Tel. +41 (0)62 390 13 13 · Fax: +41 (0)62 390 18 75

Menu Surprise

*Eine kulinarische Überraschung
in acht Gängen*

Fr. 98.–

oder

*Sie bestimmen den Preis,
wir das Menü*

oder

*Sie bestimmen das Menü,
wir berechnen den Preis.*





Frühlingsmenüs Frühling

I

Spargelcocktail mit Riesencrevetten

Bärlauchsuppe

Kalbsmilken „Café de Paris“

Kefen

Safranrisotto

Lammfilet „Provençale“

Ratatouille

Kartoffelgratin

Erdbeerüberraschung

Fr. 75.–

II

Salat mit Kaninchenrückenfilet

Spargelcrèmesuppe

Lachsragoût im Blätterteigkissen

grüne Spargeln

Safransauce

Saltimbocca

Gemüse garnitur

Steinpilzrisotto

Erdbeergratin

Fr. 75.–

III

Salat mit Lachsstreifen

Bouillon mit Eierstich

Spargeln

Rohschinken

Sauce Hollandais

Saftiger Gitzibraten

Frühlingsgemüse

neue Bratkartoffeln

Parfait Glace „Grand Marnier“

Fr. 75.–





Sommermenüs Sommer

I

Melone mit Rohschinken

Kraftbrühe mit

Gemüstreifen

Tomatensalat

„Italienne“

(Tomaten - Käse - Oliven)

Sommerbockragoût

Spinatspätzli

Mangosorbet mit Prosecco

Fr. 65.–

II

Avocado mit Riesencrevetten

Vichyssoise

Lauch-Kartoffelsuppe

Spinattortellini

frische Eierschwämmli

Kaninchenrollbraten

Gemüsegarnitur

Maisgnocchi

Sorbet-Teller

Fr. 68.–

III

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Gazpacho

(kalte spanische Gemüsesuppe)

Kalbsnierli „Provençale“

Risotto

Schweinsfilet

frische Eierschwämmli

Gemüsegarnitur

Nudeln

gemischter Beeren-Teller

Fr. 75.–





Herbstmenüs

Herbst

I

Hauspastete mit Selleriesalat

Gerstensuppe

Nüsslisalat mit Kalbsmilken

Rehpfeffer „Jägerart“

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni

Früchten und Spätzli

Zwetschgensorbet

mit Pflümli

Fr. 65.–

II

Salat mit Rehnüssli

Kürbisschaumsuppe

Pilztäschli

Kalbsfilet mit Kräuterbutter

Gemüsegarntur

Dauphin-Kartoffeln

Zimtparfait mit

warmen Zwetschgen

Fr. 75.–

III

Bunter Salat mit

lauwarmen Pilzen

Wildkraftbrühe

Eglifilet mit Mandeln

Sauce Tartare, Salzkartoffeln

Rehsaltimbocca

Risotto

Süssmost-Crème

Fr. 75.–

Zur Herbstzeit empfehlen wir Ihnen besonders unsere *Wildspezialitäten* aus heimischer Jagd:

- Rehpfeffer „Jägerart“
- Rehschnitzel „Winzerart“
- Rehrücken „Mirza“

jeweils garniert mit:

- Früchten, Kastanien
- Rosenkohl, Rotkraut
- Wildrahmsauce
- Spätzli





Wintermenüs

I

Salat mit Entenbrüstli

Steinpilzcremesuppe

Riesencrevetten „provençale“

Trockenreis

Kalbssteak „Bordelaise“

Gemüse garnitur

Nudeln

Frische Ananas flambiert

mit Vanille-Glace

Fr. 75.–

II

Rauchlachs röseli

Broccolicremesuppe

Pilzpastetli

Entenbrust an Orangensauce

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Apfelchüechli

mit Vanillesauce

Fr. 75.–

III

Bündnerteller

Elsässer Zwiebelsuppe

Kalbsnierli

Pilzrisotto

Rindsfilet

Sauce Béarnaise

Gemüse garnitur

Dauphin-Kartoffeln

Früchtegratin

Fr. 75.–

