



## Gasthaus «zum Weissen Kreuz»

R.+ M. Engel-Ineichen  
5646 Abtwil  
Hochdorferstrasse 3

Telefon 041 787 12 63  
Telefax 041 787 20 63  
Montag + Dienstag geschlossen

[www.kreuz-abtwil.ch](http://www.kreuz-abtwil.ch)

E-Mail: [weisseskreuz@bluewin.ch](mailto:weisseskreuz@bluewin.ch)

# MENUVORSCHLÄGE



*Sehr geehrter Gast*

**Erlauben Sie uns noch einige Bemerkungen zu den vorliegenden Menüvorschlägen:**

Unsere Menüvorschläge sind ab **10 Personen (Einheitsmenu)** und können immer nur eine Auswahl aus unendlich vielen Kombinationsmöglichkeiten sein. Es ist Ihnen deshalb freigestellt, ein Menu nach eigenem Wunsch aus den vorliegenden Vorschlägen zusammenzustellen, oder auch ein Gericht zu wünschen, das nachstehend nicht erwähnt wird.

**Im weiteren sind folgende Punkte für die Durchführung eines Anlasses für uns von grosser Wichtigkeit:**

- Genaue Personenzahl (mind. 24 Std. vor Beginn des Anlasses, ansonst 50% Berechnung der bestellten nicht bezogenen Menus.)
- Art des Anlasses
- Beginn des Anlasses ( Dauer )
- Apéro
- Tischform
- Blumendekoration wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.

- Wir schliessen täglich um 24.00 Uhr. Nach vorheriger Absprache können wir Freitag und Samstag bis 02.00 Uhr verlängern.  
Der Umkostenanteil pro angebrochene Stunde beträgt  
Fr. 80.-- (Personal)

Wir danken Ihnen, dass Sie Ihr Fest bei uns feiern wollen. Wir versichern Ihnen, dass wir nichts unterlassen werden, um Ihren Anlass zum Erfolg werden zu lassen.

Mit freundlichen Grüssen

*R. u. M. Engel-Ineichen  
und das " Kreuz-Team "*

NOTIZEN

## *Vorspeisen*

### **Warme**

Frühlingsrolle mit Chillisauce	8.—
Eglifilet gebraten Salzkartoffeln	14.50
Pastetli mit Pilzragout	13.00
Pasta je nach Saison	11.50
FrISChe Spargeln (Saison)	

### **Kalte**

Tartar Toast und Butter	17.—
Kleiner Bündnerteller	11.50
Rauchlachs Toast und Butter	14.50
Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter	13.—
Melone mit Rohschinken (Saison)	

**Inklusive MWST**

### MENU 1

Suppe * * *	
Gemischter Salat * * *	
Kalbschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	45.50

### MENU 3

Suppe * * *	
Gemischter Salat * * *	
Königsbraten (ab 12 Pers.) Schweinscarrekronenbraten Pommes-Williams Gemüse garnitur	40.50

### MENU 5

Suppe * * *	
Gemischter Salat * * *	
Schweinssteak "Maison" an Champignonrahmsauce Früchte garnitur Pommes-frites Gemüse garnitur	37.50

### MENU 2

Suppe * * *	
Gemischter Salat * * *	
Gespickter Rindsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	37.50

### MENU 4

Suppe * * *	
Gemischter Salat * * *	
Kalbssteak Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse-Bouquet	53.--

### MENU 6

Suppe * * *	
Gemischter Salat * * *	
Wienerschnitzel (Kalb) Pommes-frites Gemüse garnitur	45.50

### Dessertempfehlungen

Coupe Kreuz	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.—
Hausgemachte Parfait-Glace Grand-Manier	9.—
Vacherin Glace (Hochzeitstorte)	12.00
Schwarzwäldertorte	6.50
Rahmkirschtorte	6.50
Caramelköpfler	5.50
Gebrannte Creme	6.—
Reichhaltiges Desserbuffet (Ab 25 Personen)	17.—

Weiter empfehlen wir Ihnen unsere  
Glace-Karte

MENU 22

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Nüsslisalat Fantasie

\*\*\*

Lammrückenfilet  
Knoblauchbutter  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Gefülltes Schweinsfilet  
Grüne Nudeln

\*\*\*

Hausgemachte  
Schoggi mousse-variationen

71.---

MENU 23

Eglifilet pochiert „Hausart“  
Reis

\*\*\*

Aargauer Rüeblisuppe

\*\*\*

Salatstrauss mit lauwarmer  
Kalbsleber

\*\*\*

Schweinsfilet Calvadosauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait  
Glace-Grand-Manier

69.—

MENU 7

Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Entrecôte "Helder"  
(Tomate mit Bearnaissauce)  
Pommes-frites

Gemüse garnitur 46.50

MENU 9

Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Fohlenentrecôte  
Pfefferrahmsauce  
Spätzli

Gemüse garnitur 43.50

MENU 11

Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinscarrebraten  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Gemüse garnitur

38.50

MENU 8

Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schwedenbraten  
(Schweins Hals gespickt mit  
Zwetschgen)

Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur 36.50

MENU 10

Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbs-piccata  
Risotto mit Pilzen  
Broccoli, Tomate

43.50

MENU 12

Suppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsfilet Calvados  
Pommes-croquettes  
Gemüse garnitur

42.50

MENU 13

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Zwei Filet nach Art des Chefs

Rindsfilet Kräuterbutter

Pommes-frites

Gemüse garnitur

\* \* \*

Zitronensorbet mit Prosecco

\* \* \*

Schweinsfilet

Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Ohne Sorbet

51.50

Mit Sorbet

56.50

MENU 15

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Aargauer Braten (Schweinschals

leicht angeräucht im Ofen  
gebraten)

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

36.50

MENU 14

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Roastbeef Sauce Bearnaise

Waffelkartoffeln

Gemüse garnitur

47.50

MENU 16

Eglifilet Hausart

\* \* \*

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsfilet "Margrith"

im Teig

Waffelkartoffeln

Gemüse garnitur

49.50

MENU 17

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Kalbshaxe Mailänder-Art

Gemüse garnitur

Safranrisotto

37.50

MENU 18

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Cordon-Bleu (Kalb)

Pommes-frites

Gemüse garnitur

48.50

(Schwein)

40.50

MENU 19

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsfilet Stroganoff

Spätzli

Gemüse garnitur

42.50

MENU 20

Suppe

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Schweinssteak Currysauce

Früchte garnitur

Reis

Gemüse garnitur

37.50

MENU 21

Pilzravoli im Butter

\* \* \*

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\* \* \*

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

\* \* \*

Fohlenstroganoff

Pinienreis

\* \* \*

Sorbet

\*\*\*

Kalbsschnitzel Zitronensauce

Kartoffelschnitze

Gemüse garnitur

\* \* \*

Dessertteller

74.--