



# Menuvorschläge

für Ihren festlichen Anlass

Liebe geht durch den Magen...

Für die Liebe sind Sie selber zuständig, aber für den Magen können wir einiges bieten...

---

Jürg und Annelies Bütikofer  
Hauptstrasse 29 4587 Aetingen  
Telefon 032 / 661 10 53  
Telefax 032 / 661 10 20  
[kreuzaetingen@solnet.ch](mailto:kreuzaetingen@solnet.ch)  
[www.kreuzaetingen.ch](http://www.kreuzaetingen.ch)

Sonntag offen ab 10.00 Uhr  
Dienstag und Mittwoch geschlossen  
Mo. Do. Fr. Sa. offen ab 17.00 Uhr  
Für Gruppen ab 10 Personen  
auf Anfrage und Voranmeldung mittags geöffnet

Preisänderungen vorbehalten  
Gültig ab Januar 2017

## ALLGEMEINES

Sehr geehrte Gäste

Herzlichen Dank für das Interesse an unserem Haus. Es freut uns, Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Die Planung eines Anlasses benötigt Ihrer- und unsererseits eine möglichst genaue Organisation. Dazu möchten wir Ihnen mit folgenden Hinweisen, Empfehlungen und Ratschlägen behilflich sein.

### Organisation:

Für die Bankettbesprechung möchten wir sie bitten, nach Voranmeldung ins Kreuz nach Aetingen zu kommen, um mit uns den Anlass in allen Details zu besprechen.

### Aperitif:

Unsere Terrasse unter Reben und der schattige Garten bieten Ihnen die Möglichkeit für einen Aperitif im Freien. Holen Sie sich einen gesunden Appetit, ganz nach Ihrem Geschmack.

### Weine:

Aufgrund von Jahrgangsänderungen und Mengen verzichten wir in unseren Menuvorschlägen auf eine Weinkarte. In unserem Keller lässt sich bestimmt der zu Ihrem Menu passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Sollten Sie den eigenen Wein mitbringen verrechnen wir Ihnen Fr. 25.00 Zapfengeld pro Flasche für unseren Service und die Umtriebe.

### Menuwahl:

Der Höhepunkt eines jeden Bankettes ist das Menu. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung, und freuen uns auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

### Tischdekoration / Blumen / Kerzen:

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend erteilen wir unserer Floristin den Auftrag für Ihre Tischdekoration mit Frischblumen. Kerzen gehören zum Service unseres Hauses.

### Bestellung / Personenzahl:

Um Sie möglichst gut bedienen zu können, bitten wir Sie, uns Menu und Personenzahl spätestens 10 Tage vorher mitzuteilen. Änderungen der Personenzahl melden Sie bitte bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menu anbieten können. (plus Kinder und Vegi) **Die Gerichte auf den folgenden Seiten servieren wir Ihnen ab 10 Personen.**

### Preise:

In unseren Preisen sind Stoffgedecke, und Nachservice bereits mit einberechnet.

**Ausnahme:** Preisgünstige Menus.

**Die bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.**

Die Preise verstehen sich netto inkl. 7,7% MWSt. Preisänderung vorbehalten.

### Hochzeitstorten:

Hochzeits- oder andere Spezialtorten können wir Ihnen auf Wunsch bei einer renommierten Konditorei besorgen. Für den Service berechnen wir Ihnen Fr. 2.50 pro Person.

### **Kinder:**

Kinder ab 12 Jahren werden in Bezug auf Essen als erwachsen betrachtet. Beachten Sie unsere speziellen Kindermenüs.

### **Verlängerung:**

Verlängerung ab 00:30 Uhr gewähren wir Ihnen bis max. 01:30 Uhr. Dafür verrechnen wir Ihnen Fr. 75.– pro halbe Stunde für Personalunkosten.

### **Uebernachtungen:**

Gerne helfen wir Ihnen für Ihre Gäste eine passende Uebernachtungsmöglichkeit zu finden.

### **Seminare / Sitzungen:**

Die Räumlichkeiten für geschäftliche Sitzungen und Konferenzen stellen wir Ihnen bei anschliessendem gemeinsamen Essen gerne zur Verfügung.

### **Zahlungart / Zahlungsfrist:**

Wir bitten Sie die Rechnung bar, mit Kreditkarte oder innert 30 Tagen (netto) per Einzahlungsschein zu bezahlen. **Die Floristenrechnungen sind bar zu bezahlen.**

### **Und Ausserdem.....**

**....machen wir Sie darauf Aufmerksam, dass Wunderkerzen aller Art weder im Saal noch in einem anderen Raum abgebrannt werden dürfen.**

**Es ist zudem verboten Feuerwerkskörper in unmittelbarer Nähe des Hauses und den Nebengebäuden abzubrennen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.**

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Interesse an unserem Haus und freuen uns, Sie im Kreuz in Aetingen empfangen und bewirten zu dürfen.

Ihre Gastgeber Jürg und Annelies Bütikofer und das Kreuz Team

## APERITIF

### Getränke

- Orangen- oder Tomatenjus	2 dl	Fr. 4.60
- Blanc Cassis (Weisswein und Cassislikör)	pro Glas	Fr. 5.50
- Saisonale Fruchtbowlen	pro Liter	Fr. 42.00

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch ausgesuchte Champagner, Schaum-, Süss- oder Weissweine aus unserem gewölbten Keller an.

### Blätterteiggebäck

- Knuspriges Blätterteiggebäck (ca. 5 Stk)	pro Person	Fr. 3.50
- Schinkengipfeli, Käseküchlein, etc.	pro Stück	Fr. 2.80

Aetinger Speckzüpfe	pro Person	Fr. 2.00
---------------------	------------	----------

- Kleine belegte Brötchen (mundgerecht) nach Ihren Wünschen, z.B. Thon, Ei, Lachs, Käsemousse	pro Person ab	Fr. 5.00
---	---------------	----------

---

## SUPPEN

Bouillon Madrider Art mit altem Sherry	Fr. 8.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 8.00
Aetiger Wysesuppe	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 9.00
Fenchelcrèmesuppe mit Pernod	Fr. 9.00
Kürbiscrèmesuppe mit Curry (Saison)	Fr. 9.00
Fenchelcrèmesuppe mit kleinem Fischragout	Fr. 12.50

---

## SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Saisonaler Kreuzsalat	Fr. 9.00
Gemischter Salat je nach Jahreszeit	Fr. 9.90
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala (Saison)	Fr. 12.00
Saisonaler Blattsalat mit Lachsstreifen und Meerrettichschaum	Fr. 16.90
Saisonaler Blattsalat mit Roquefortkäse und Baumnüssen	Fr. 15.90
Salatbouquet mit geräucherten Entenbruststreifen (Wildsaison)	Fr. 16.90
Morchelterrinen mit Waldorfsalat (Sellerie)	Fr. 16.90
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 16.90
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 18.00
Vorspeisenteller mit geräuchertem Fisch, Crevetten und Toast	Fr. 19.90
Vorspeisenbuffet kalt ab 25 Personen	p.Pers. ab Fr. 32.00

## WARME VORSPEISEN

Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Wildreis	Fr. 22.90
Blättertiegpastetli mit Pilzragout	Fr. 14.00
Blacktiger Riesencrevetten an Knoblauchbutter auf Spinatbeet mit Wildreis	Fr. 23.90

---

## HAUPTGERICHTE

<b>Schweinsfilet-Medaillons an Calvados-Rahmsauce</b> Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 39.50
<b>Rassiges Rindsfilet-Stroganoff</b> mit Wildreis	Fr. 44.90
<b>Entrecôte vom SWISS PRIM ANGUS in Tranchen</b> mit Kräutermousse, Saisongemüse und Kartoffelgratin	Fr. 44.00
<b>Trueber Geschnetzeltes</b> (Kalbfleisch, Rinds- und Schweins-Filets an einer sämigen Pilzrahmsauce ) mit knuspriger Rösti	Fr. 41.50
<b>Gespickter Rindsschmorbraten Burgunderart</b> Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 35.50
<b>Kalbsschulterbraten an Estragonsauce</b> Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 39.00
<b>Saltimbocca</b> (Kalb) <b>alla Romana</b> , Weisswein-Risotto	Fr. 39.00
<b>Kalbshaxe Cremolata</b> mit Weisswein-Risotto	Fr. 35.00
<b>Lammcarré provençale</b> auf Dijonsensauce ,Wildreis und Saisongemüse	Fr. 41.00
<b>Roastbeef nach Englischer Art</b> mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 45.00
<b>Deux Filets "du Patron"</b> Rindsfilet mit Kräutermousse, Mandelkroketten und Gemüsebeilage Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 48.90

Saisonale Gerichte wie z.B. Wild und Spargeln finden Sie  
auf unserer Speisekarte

---

## KINDERTELLER

Rahmschnitzel mit Nudeln	Fr. 14.90
Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Mayonnaise	Fr. 12.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 14.90

## DESSERTS

Menu-Dessertteller	Fr. 12.50
Mousse au chocolat mit Orangenfilets und Grand Marnier	Fr. 11.00
Mousse glacé au Kirsch mit Himbeermark und saisonalen Früchten (Hausspezialität)	Fr. 11.00
Hausgemachtes Parfait Grand-Marnier mit Orangenfilet	Fr. 11.00
Fruchtsalat von frischen Früchten mit Kirsch und Rahm	Fr. 11.00
Brönnti Crème mit hausgemachten Brätzeli	Fr. 9.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.90
Meringues glacé mit Rahm	Fr. 10.00
Diverse Früchtesorbets mit passendem Likör	Fr. 11.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm (Saison)	Fr. 11.00
S'Träumli (Vanilleglace auf Ananas- und Bananenstückli mit Kirsch)	Fr. 11.00
Tirami Su	Fr. 10.00
Vacherin glacé "zum Kreuz"	Fr. 10.00
Käseteller, als Dessert oder Zwischengang	Fr. 10.00 bis Fr. 14.00
Käseplatte mit reicher Auswahl	je nach Verkaufsmenge
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 19.00

Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Köstlichkeiten

---

## SPEZIALMENUS

Gerne sind wir bereit, Ihnen ein Gourmetmenu nach ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammenzustellen.

Selbstverständlich frisch vom Markt und nach Saison.

Falls Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben informieren Sie uns bitte schon bei der Menubesprechung.

---

## PREISGÜNSTIGE MENU (TELLERSERVICE)

Sie finden in unserer Speisekarte auch preisgünstige Tellergerichte.  
In der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich.

---

## FESTLICHE MENUS

### Menu 1

Tomatencrèmesuppe mit Gin

\*\*\*

Saisonaler Blattsalat

\*\*\*

Kalbschaxen Cremolata

Weisswein-Risotto mit Parmesan

\*\*\*

Tirami Su

**Fr. 59.00**

\*\*\*\*\*

### Menu 2

Bouillon Madrider Art mit altem Sherry

\*\*\*

Morchelterrinen auf Waldorfsalat,  
garniert

\*\*\*

Kalbschulterbraten glasiert

an Estragonsauce

Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

\*\*\*

Mousse glacée au Kirsch mit saisonalen

Früchten

**Fr. 72.00**

\*\*\*\*\*

### Menu 3

Bouillon mit hausgemachten Flädli

\*\*\*

Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen und  
Meerrettichschaum

\*\*\*

Les Trois Filets "zum Kreuz"

Rinds- Kalbs- und Schweinsfiletmedaillon

serviert in drei Gängen mit Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Birnensorbet mit Williams

**Fr. 89.00** (deux Filets Fr. 80.00)

### Menu 4

Aetinger Wysesuppe

\*\*\*

Salatbouquet mit Rauchlachs  
und Meerrettichschaum

\*\*\*

Raviolitrio an Trüffelbutter

\*\*\*

Roastbeef nach Englischer Art

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Kleiner Käseteller

mit Birne und Nüssen

\*\*\*

Parfait glacé au Grand Marnier

**Fr. 92.00** ohne Käse Fr. 85.00

\*\*\*\*\*

### Menu 5

(Fischmenu)

Fenchelcrèmesuppe mit Pernod

\*\*\*

Symphonie von geräucherten Fischen

Meerrettichschaum, Toast und Butter

\*\*\*

Norwegischer Frischlachs

vom Grill

Wildreis

\*\*\*

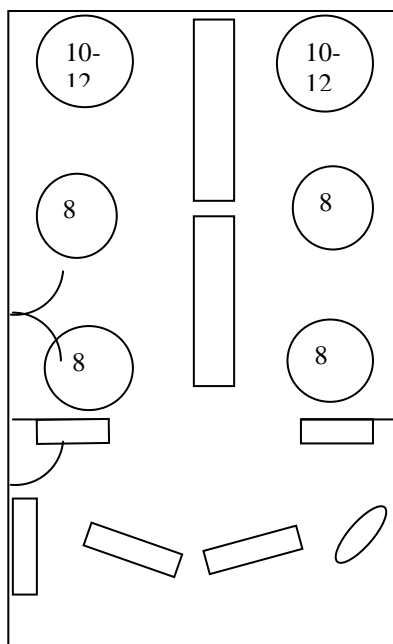
Desserteller nach Saison

**Fr. 75.00**

Diese Vorschläge können ohne weiteres Ihren Wünschen entsprechend  
abgeändert werden!

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

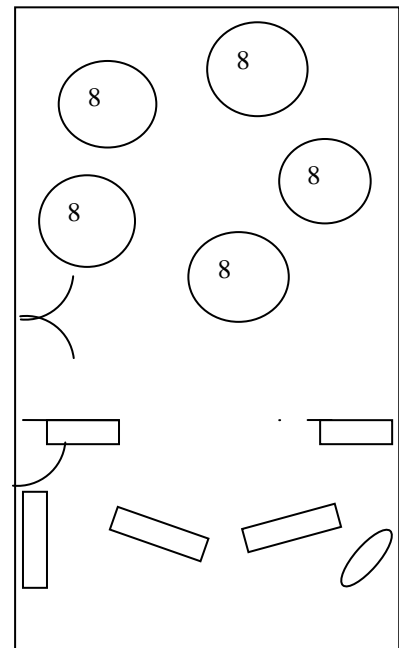
Gemütliche Gaststube	bis 16 Personen
Origineller Ross-Stall	bis 25 Personen
Heimeliges Säli	bis 36 Personen
Golferstübli	bis 24 Personen
Romantischer Saal im 2.Stock	
- Bankett (mit Musik & Tanz)	bis 74 Personen
- Gartenrestaurant und Terrasse mit Spielplatz	bis 60 Personen



Saal mit Tanz

40 bis 74 Pers.

6 Tische á 7-9 Pers.  
2 Tische á 10-12 Pers.  
2 lange Tische á 12 Pers.



## BESONDERE ANGEBOTE IN DER REGION

- Grosser Parkplatz hinter dem Haus
- für Gäste „hoch zu Ross“ - Pferdestall im Haus
- Golf Driving Range nur ein Steinwurf entfernt
- 18-Loch-Golfplatz Limpachtal in nächster Nähe
- Schöne Wandermöglichkeiten und Velorouten im Bucheggberg
- Schloss Landshut (grösstes Jagdmuseum) in der Nähe
- Grabenöli Lüterwil
- Brauerei Buechibärg, Bad Kyburg