

# Preisliste

(gültig bis 30.8.2024) Preisänderungen bleiben vorbehalten

## Apéro

kleines Buffet	20.80	pro Person
grosses Buffet	27.80	pro Person
Canapé 1/4	1.20	1/4
Canapé 1/2	2.30	1/2
Canapé ganz	4.50	ganz
Schieferplatte mit Gemüse	11.00	pro Platte
Käseküchlein (80 g)	2.80	Stück
Speckpralinen	0.80	Stück
Schinkengipfeli (40 g)	2.20	Stück
Gewürzüsse und Chips	1.00	Person
Meatless Balls	1.20	pro Stück

## Suppen

Natur	0	
Gemüwestreifen	0	
Flädli	0	
Käseschnittchen	0	
Mark	3.00	Aufpreis
Sauerkrautsuppe	4.00	Aufpreis
diverse Gemüsesuppen (je nach Saison)	4.00	Aufpreis

## Vorspeisen kalt

Pâté	14.80	Person
Siedfleischsülzli	14.00	Person
gebeizter Saibling	17.50	Person
Gourmet Teller	19.50	Person
Gemüseterrine mit Frischkäse	15.80	Person
Zungencarpaccio mit Terrine	15.50	Person
Saisonale Terrine	Preis	nach Saison

## Vorspeisen warm

Eglifilets	22.80	
Kümmel-Speck	14.80	
Berner Zungenwurst	15.00	
Blätterteigkissen	16.50	

## Salate

grüner Salat mit Ei	9.20
gemischter Salat	11.50
kleiner gemischter Salat	9.80
Kreuzsalat	14.80
Nüsslisalat je nach Saison	
Salatbuffet mit 15 Sorten	16.00

## Tellerservice

1 Rindsfiletwürfel	41.80
2 Rindsschmorbraten	35.80
3 Grilliertes Rindsfilet 200 g	55.50
4 Kalbssteak Morchelsauce	52.00
5 Glasierte Kalbsbrustschnitte	34.50
6 Kalbsbraten Runder Mocken	43.00
7 Schweinsschnitzel Champignonsauce	37.00
8 Schweinssteak in Kräuterkruste	36.00
9 Walliser Egli	45.50
10 Saibling/Forellenfilet	39.50

## Plattenservice:

11 Bernerplatte	41.80
12 Gemischter Braten (Schwein und Kalb)	41.50
13 Schweinsfilets 2 Saucen	49.00
14 Entrecôte am Stück	54.00
15 Deux Filet Kreuz	57.00
16 Chateaubriand	61.00

## Hochzeitsmenu

17 Menu	82.00
18 Menu inkl. Getränke	130.00

## Zusammengestellte Menus

19 komplettes Menu	49.80
20 haben Sie ein Budget	
21 Buffet	

- Geschirrbenutzung für selbst gebrachte Desserts	2.80
--	------

Gasthof zum Kreuz

**031/ 829 11 00** Mo und Di geschlossen

alle Preise verstehen sich inklusive MWSt