KAFFEEPAUSEN / GETRÄNKE

Zur Stärkung von Geist und Körper während Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Angebote an Kaffeepausen und Zwischenverpflegungen ab 10 Personen.

		CHF
KAFFEPAUSE «LIGHT»		
Kaffee, Tee und Fruchtsaft	pro Person	5.50
KAFFEEPAUSE «CLASSIC»		
Vormittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gipfeli	pro Person	8.00
Nachmittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Gebäck	pro Person	8.00
KAFFEEPAUSE «HERZHAFT»		
Vormittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und Schokoladengipfeli	pro Person	9.00
Nachmittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Früchtekorb und verschieden gefüllte Sandwiches	pro Person	10.50
KAFFEEPAUSE «VITAL» ab 10 Personen		
Vormittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft „BIO“, Früchteplatte und Vollkornbrötchen	pro Person	12.00
Nachmittags: Kaffee, Tee, Fruchtsaft „BIO“, Früchteplatte und Früchtetartelettes	pro Person	14.00
WEITERE ANGEBOTE		
Liter Mineralwasser		7.50
Liter Fruchtsaft		11.00
75cl Fruchtsaft «BIO»		12.50
1.5 Liter Süssgetränke		13.00
5dl Mineralwasser PET		4.50
Früchtekorb	pro Person	2.00
Früchteplatte	pro Person	4.00

APERO-, STEHBUFFET- UND MENUVORSCHLÄGE

Für den kulinarischen Rahmen wie Apéro, Stehbuffet, Seminarlunch oder mehrgängige Bankette stehen Ihnen alle Optionen offen. Weitere Informationen dazu finden Sie in unserer Bankett-Dokumentation oder unseren Apéro-, Stehbuffet- und Menüvorschlägen. Gerne unterstützen wir Sie mit Anregungen und Tipps.

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel. +41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

APÉRO-ANREGUNGEN

GUT ZU WISSEN

Wir bitten Sie pro Person einen einheitlichen Apéro auszuwählen. Die Mindestbestellmenge pro Häppchen beträgt 10 Stück. Die Apérovorschläge entsprechen von der Grösse und Menge her keiner vollwertigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Stehbuffet-Arrangements.

Wir empfehlen Ihnen gemäss unseren Erfahrungen folgende Mengen:

kurz vor dem Essen	2-3	Häppchen pro Person
1-2 Std. vor dem Essen	3-5	Häppchen pro Person
Apéro ohne nachfolgendes Essen < 1 Std.	4-6	Häppchen pro Person
Apéro ohne nachfolgendes Essen > 1 Std.	6-10	Häppchen pro Person

Legende / Information Allergene

v	Vegetarisch
Vegan	Vegan

Viele unserer Häppchen sind auch glutenfrei erhältlich. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über glutenfreie oder laktosefreie Speisen und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein	Schweiz	Lamm	Neuseeland / Australien
Kalb	Schweiz	Rauchlachs	Norwegen
Rind	Schweiz	Zander	Estland
Geflügel	Schweiz / Frankreich	Riesencrevetten	Vietnam

KALTE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Canapé		**Preis pro Stück**
Salami		1.50
Schinken		1.50
Ei	*v*	1.50
Käse	*v*	1.50
Thon		1.50
Rauchlachs		2.00
Tatar		2.00

Crostini		**Preis pro Stück**
Tête de Moine	*v*	2.50
Basilikumpesto mit Rohschinken		2.50
Tomaten-Concassé	*v*	2.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

CHF

Gefüllte Tartelettes		**Preis pro Stück**
Lachstatar		3.00
Thonmousse		3.00
Kräutermousse	*v*	3.00

Diverse Spiesschen		**Preis pro Stück**
Melone-Rohschinken		3.00
Tomaten-Mozzarella	*v*	3.00
Peperoni-Olivenspiesschen	**Vegan**	3.00

Platten		**Preis pro 100g**
Käseplatte garniert	*v*	6.50
Fleischplatte garniert		7.00

Verschiedene Köstlichkeiten		**Preis pro Stück**
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan	*v*	4.50
Randen-Falafelkugel mit Gurkensalat, Pistazien und Hummus	**Vegan**	4.50
Erbsenmousse mit Rauchlachs, Kresse und Meerrettich		5.00
Apfel-Stangenselleriesalat mit Blätterteigstange	*v*	4.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse		4.50
Wrap mit Spinatfüllung und Guacamole	**Vegan**	4.50
Wrap mit Pulled Beef und Guacamole		4.50

		Preis pro Person
Gemüsesticks mit Dipsauce	*v*	1.50
Grissini mit Rohschinken		1.50
Marinierte Oliven	**Vegan**	3.00
Chips und Nüssli	*v*	3.00

Diverse Sandwiches	**Preis pro Stück**
Parisette Sandwiches (geschnitten)	4.50
Kleine Mütschli Sandwiches	5.00
Grosse Mütschli Sandwiches	6.00
Butterzöpfli	7.00

Füllungen: Salami, Schinken, Käse, Rohschinken, Tomaten/Mozzarella, Hummus/Auberginen, Zucchetti/Tomatenpesto/Basilikum

Kalte Suppen (vor dem Gast im Suppentopf serviert)		**Preis pro Person**
Gazpacho	Vegan erhältlich	4.50
Gurkensuppe	Vegan erhältlich	4.50
Melonenkaltschale	Vegan erhältlich	4.50

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WARME HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Fingerfood		**Preis pro Stück**
Schinkengipfeli		2.00
Käseküchlein	*v*	2.50
Hackfleischkrapfen		2.00
Mini Pizza mit Champignon und Peperoni	*v*	2.50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce	*v*	3.50
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade		3.50
Zitronengrasspiess mit Riesencrevetten		4.00
Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung	*v*	3.50
Mini Hamburger		4.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce		3.00

Warme Suppen (vor dem Gast im Suppentopf serviert)		**Preis pro Person**
Karotten-Ingwersuppe	Vegan erhältlich *v*	4.00
Ochsenconsommé mit Gemüsewürfel		4.50
Süssmaiscremesuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich *v*	4.00

SÜSSE HÄPPCHEN (mind. 10 Stück pro Häppchen)

CHF

Mini-Patisserie		**Preis pro Stück**
Früchtetartelettes		4.00
Panna cotta mit Himbeercoulis im Glas serviert		4.00
Meringues mit Aprikosensauce und parfümiertem Rahm		4.00

		Preis pro Person
Schokoladenmousse mit Kumquat Confit	**Vegan**	4.50
Mini Windbeutel mit Schokoladenfüllung		4.00
Mini-Patisserie, assortiert		4.00
Friandise		1.80

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

APÉRO-ARRANGEMENTS

		CHF
Apéro «Rassig»	**pro Person**	**9.00**
Diverse Canapés Gemüsesticks mit Dipsauce Käseküchlein Schinkengipfeli		
Unsere Weinempfehlung: **Schafiser Ville de Berne**, Bielersee zu CHF 36.00		
Apéro «Mediterran»	**pro Person**	**10.50**
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Melone-Rohschinken-Spiesschen Crostinis Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung		
Unsere Weinempfehlung: **Roero Arneis DOCG**, Piemont zu CHF 43.00		
Apéro «Exquisit»	**pro Person**	**13.50**
Gefüllte Tartelettes mit Kräutermousse Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan Zitronengrasspiess mit Crevetten Pouletspiesschen mit Curry-Marinade		
Unsere Weinempfehlung: **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 45.00		
Apéro «Zytglogge»	**pro Person**	**29.00**
Käseküchlein, Schinkengipfeli Diverse gefüllte Sandwiches Verschiedene Canapés Pouletspiesschen mit Curry-Marinade Gemüsesticks mit Sauerrahm Friandise, Früchtespiessli und Kaffee		
Unsere Weinempfehlung: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux zu CHF 44.00		
Apéro «Bärengraben»	**pro Person**	**35.00**
Pouletspiessli mit Curry-Marinade Gebackene Jalapeños mit Frischkäsefüllung Verschiedene Canapés Butterzöpfli mit Rohschinken Karotten-Ingwersuppe oder kalte Gurkensuppe im Suppentopf Mini Hamburger Friandise, Früchtespiessli und Kaffee		
Unsere Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc**, Genf zu CHF 39.00		

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

Stehbuffet «Schweiz» **pro Person** **48.00**

Canapés verschieden gefüllt
Butterzöpfli mit Bündnerfleisch
Erbsenmousse mit Rauchlachs, Kresse und Meerrettich
Schinkengipfeli

Kalbsrahmwürfel mit Steinpilzen
Berner Rösti
Seeländer Mischgemüse (Karotten, Kohlrabi und Zucchetti)
Zanderknusperli
Selleriecremesuppe mit Croûtons (kalte Saison) oder Melonenkaltschale (warme Saison)

«Öpfuchüechli» mit Vanillesauce
Meringues mit parfümiertem Rahm und Aprikosencoulis im Glas serviert
Friandise

Unsere Weinempfehlungen:
Weisswein **Petit Arvine**, Wallis zu CHF 45.00
Rotwein **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin zu CHF 51.00

Stehbuffet «Mondial» **pro Person** **50.00**

Kaltes Roastbeef vom Schweizer Rind mit Tartarsauce
Sandwiches gefüllt mit Schinken, Käse und Thon
Apfel-Stangenselleriesalat mit Blätterteigstange im Glas serviert
Mini Pizza mit Champignons und Peperoni
Mini Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce

Pikante Rindfleischbällchen
Kartoffelgnocchi mit Salbei und Champignons
Mischgemüse
Frittierte Black Tiger Crevetten mit Currydip
Karotten-Ingwersuppe (kalte Saison) oder kalte Gurkensuppe (warme Saison)
Windbeutel gefüllt mit Schokolade
Mangomousse im Glas serviert
Friandise

Unsere Weinempfehlungen:
Weisswein **Trois Tours**, Chablais zu CHF 41.00
Rotwein **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 39.00

Haben Sie Fragen?
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

STEHBUFFET-ARRANGEMENTS

CHF

Stehbuffet «Vegetarisch» **pro Person** **40.00**

Crostinis mit Basilikumpesto
Crostinis mit Tête de Moine
Parisette mit Tomaten-Mozzarella
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesan

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto
Safranreis mit sautiertem Blattspinat und Parmesan
Peperonata
Süssmaiscremesuppe (kalte Saison) oder Gazpacho (warme Saison)

Panna cotta mit Himbeercoulis
Ananas-Orangensalat mit Pfefferminze
Friandise

Unsere Weinempfehlungen:
Weisswein **Manoir St. Roch**, Neuenburgersee zu CHF 45.00
Rotwein **Monsonaccio Chianti DOCG**, Toscana zu CHF 40.00

Stehbuffet «Vegan» **pro Person** **45.00**

Weinblätter gefüllt mit Reis
Italienischer Salat mit Zucchetti, Peperoni, getrockneten Tomaten
Randen-Falafelkugel mit Gurkensalat, Pistazien und Hummus

Süssmaiscremesuppe (kalte Saison) oder Gazpacho (warme Saison)
Vegane Hackbällchen
Penne mit Tomatensauce
Mischgemüse

Ananas-Orangensalat mit Pfefferminze
Panna Cotta (mit Agar-Agar gebunden) mit Passionsfrüchtesauce

Unsere Weinempfehlungen:
Weisswein **Spiezer Riesling-Sylvaner**, Thunersee zu CHF 42.00
Rotwein **Ampélos**, Neuenburgersee zu CHF 49.00

Haben Sie Fragen?
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

MENÜVORSCHLÄGE

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Menü selber aus allen Vorschlägen zusammenstellen.

Vorgängig möchten wir Sie auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihres Anlasses hinweisen:

- Wir bitten Sie, sich bei der Menuauswahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Anpassungen für Vegetarier oder Allergiker selbstverständlich berücksichtigt werden.
- Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen
- Bitte teilen Sie uns Ihre Menuauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mit
- Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST.

Legende

(X)	Glutenfrei
v	Vegetarisch
Vegan	Vegan

Die nicht als glutenfrei bezeichneten Gerichte sind mehrheitlich auch glutenfrei erhältlich.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über laktosefreie Gerichte und allenfalls vorhandene Allergene in unserem Angebot.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Lamm	Neuseeland / Australien
Riesencrevetten	Vietnam
Lachsforelle	Schweiz / Frankreich
Zander	Estland
Rauchlachs	Norwegen

Haben Sie Fragen?
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WIR EMPFEHLEN UNSERE SAISONALEN MITTAGSMENÜS

Frühlingsmenü zu CHF 35.00 pro Person
Spargelsalat mit Kresse und Cherrytomaten
***
Gebratene Lammhuft mit Bärlauch
Neue Kartoffeln
Bundkarotten
***
Früchtetartelette mit Zitronensorbet

Unsere Weinempfehlung: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis zu CHF 39.00

Sommermenü zu CHF 32.00 pro Person
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilkum
***
Schweinssteak mit Eierschwämmli und Marsalasauce
Süsskartoffelpüree
Blattspinat
***
Erdbeeren mit Vanilleglace und Baileys

Unsere Weinempfehlung: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich zu CHF 48.00

Herbstmenü zu CHF 34.00 pro Person
Kürbissuppe mit Kürbiskernespuma
***
Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce
Spätzli
Rosenkohl mit Marroni
***
Sambuca-Parfait mit Kaffeeschaum

Unsere Weinempfehlung: **Gigondas AC, Cuvée Tradition,** Côtes du Rhône zu CHF 48.00

Wintermenü zu CHF 35.00 pro Person
Hauspastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat
***
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Broccoli mit Mandeln
***
Gesalzene Caramel-Panna-cotta mit Birnen

Unsere Weinempfehlung: **Cal Pla**, Priorat zu CHF 46.00

Haben Sie Fragen?
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

KALTE VORSPEISEN			CHF
Gemischter Salat	Vegan erhältlich	v	7.00
Gärtnerinnen-Salat (Blattsalat mit Karottenstreifen, Gurken und Maiskörner)		v	7.00
Bunter Blattsalat mit Melonenkugeln, Kernen, Nüssen, Mozzarellakugeln und Croûtons		v	11.00
Frischer Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen, Trauben, gerösteten Baumnüssen und gehacktem Ei		v	13.00
Knackiger Blattsalat mit sautierten Crevetten, Radieschen und Kürbiskernen		v	13.00
Schottisches Rauchlachstatar auf Gurkencarpaccio mit Limonenöl und gebratener Black Tiger Crevette			17.50
Randencarpaccio mit Olivenöl, Rucola, Kräuterfrischkäse und gehobletem Parmesan		v	15.00

SUPPEN			CHF
Ochsenconsommé mit Gemüsewürfel			9.00
Süssmaiscremesuppe mit gerösteten Kernen	Vegan erhältlich	v	7.00
Karotten-Ingwersuppe mit Riesencrevette	Vegan erhältlich		9.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	Vegan erhältlich	v	8.00

Haben Sie Fragen?
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

HAUPTGÄNGE FLEISCH		CHF

Vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Butterrösti Ofentomate mit Basilikum		23.00
Schweinssaltimbocca mit frischem Salbei und Walliser Rohschinken mit Marsalajus Safranreis Glasierte Zucchetti	(χ)	25.00
Glasierter Schweinsbraten mit Thymian-Pilzjus Kartoffelgratin Sautierte grüne Bohnen		28.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce Birnenkartoffeln Broccoli mit Mandeln		34.00

Vom Kalb

Saftige Kalbswürfel mit Steinpilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Mandeln		29.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronensauce und Schnittlauch Nudeln Ofentomate mit Basilikum		32.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Waldpilzsauce Kartoffelgratin Marktgemüse		47.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

Vom Rind		CHF
Suure Mocke (eingelegter Rindsschmorbraten) Kartoffelstock Frisches Gemüse		28.00
Saftig geschmorte Rindswürfel mit Rotweinsauce, Zwiebeln, Champignons und Speck Hausgemachte Spätzli Broccoli mit Mandeln		26.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperonistreifen, Champignons und Crème fraîche Nudeln		31.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bernaise Sauce Kartoffelgratin Frisches Gemüse	ⓧ	45.00

Vom Geflügel		
Pouletbrust gefüllt mit Spinat Safranreis Broccoli mit Mandeln		28.00
Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mit Thymianjus Tessiner Bramata Polenta Frisches Ratatouille	ⓧ	25.00
Gebratene französische Perlhuhnbrust mit Cognacrahmsauce auf Gemüsebeet Birnenkartoffeln		31.00

Vom Lamm		
Duo vom Lamm Gebratenes Lammrückenfilet und hausgemachtes Lammhacktätschli mit Kräuterjus Tessiner Bramata Polenta Frisches Gemüse		38.00
Rosa gebratenes Lammkotelett mit Kräuter-Moutarde de Meaux Sauce Bratkartoffeln Frisches Ratatouille		45.00

Haben Sie Fragen?
Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

HAUPTGÄNGE FISCH

	CHF
Pochiertes Lachsforellenfilet mit Kräuterweissweinsauce auf Lauchbeet Trockenreis Champignons und Peperoniwürfel	27.00
Gebratenes Zanderfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Pinienkerne und Petersilienbutter Salzkartoffeln Sautierte Fenchelstreifen	29.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Auberginenpiccata mit Basilikumpesto Rosmarinkartoffeln Peperonata mit frischen Kräutern	19.00
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce Trockenreis	20.00
Frisches Waldpilz Stroganoff mit Crème fraîche Butterrösti Weissweinbirne	24.00

HAUPTGÄNGE VEGAN

Berner Wirsing-Capuns mit Tofu, Gemüse und Kräutern Tomatenchutney Couscous	32.00
Lasagne mit Soja-Waldpilz-Bolognaise	29.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

DESSERTS		CHF
Ananas - Orangen - Heidelbeersalat mit Zitronensorbet und Brüssel Waffel		9.00
Schokoladenmousse mit Kumquat Confit	Vegan erhältlich	12.00
Soufflé Glace Grand Marnier mit grünem Apfelcoulis		10.00
Tiramisu mit pochierter Koriander Ananas		11.00
Panna cotta mit gesalzener Pistaziensauce kalt gerührten Preiselbeeren		13.00
Limettenparfait mit Orangenragout		12.00

UNSERE SPEZIALITÄT	
Öpfuchüechli mit Zimtglace	8.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

GETRÄNKE

KALTGETRÄNKE		CHF
Mineralwasser	1 l	7.50
Orangensaft	1 l	11.00
Apfelsaft	1 l	11.00
Softgetränke	1 .5 l	13.00
(Ice Tea, Cola, Rivella)		
Rivella (Rot, Blau)	3.3 dl	4.40
Coca Cola	3.3 dl	4.40
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.40
Ramseier Süssmost	3.3 dl	4.40
Michel Schorle	3.3 dl	4.40
Sinalco	3.3 dl	4.40
Schweppes Lemon	2 dl	4.40
Schweppes Tonic	2 dl	4.40
San Pellegrino Chinotto	2 dl	4.40
Michel Tomatensaft	2 dl	4.40
PET Flaschen	5 dl	4.50

KAFFEE UND TEE	
Kaffee Crème	4.10
Milchkaffee	4.10
Espresso	4.10
Doppelter Espresso	5.70
Cappuccino	4.80
Tee	4.10
Kalte oder warme Ovo	4.00

FLASCHENBIER		
Gurten Bäre Gold (Vol. 5,2 %)	3.3 dl	4.60
Corona extra (Vol. 4,6 %)	3.3 dl	6.20
Carlsberg (Vol. 5,0 %)	3.3 dl	6.20
Feldschlösschen Dunkel (Vol. 5,5 %)	3.3 dl	4.60
Valaisanne Pale Ale (Vol. 5,2 %)	3.3 dl	6.40
Valaisanne Zwickel (Vol. 5,4 %)	3.3 dl	6.40
Feldschlösschen alkoholfrei (Vol. < 0,6 %)	3.3 dl	4.50

PROSECCO		
Cüpli Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	1 dl	8.00
Flasche Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato	7.5 dl	46.00

Haben Sie Fragen?

Zögern Sie nicht, unser Kongress-Team zu kontaktieren: Tel.+41 31 329 96 06 oder info@kongresszentrumkreuz.ch

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS CHF

Schweiz

Bielersee
Schafiser, Ville de Berne (2018) **36.00**
Domaine Viticole de la Ville de Berne
Spritzige, fruchtige Berner Spezialität aus Chasselas Trauben.
Hervorragend zum Apéritif und zu Fisch.

Neuenburgersee
Manoir St. Roch (2018) **45.00**
Caves de la Béroche
Ein weisser Cuvée aus Pinot gris, Chardonnay, Riesling Sylvaner und Gwürztraminer.
Ein in der Nase fruchtiger und im Gaumen elegantvoller Wein. Herforragend zu Apéritif, Suppen und Geflügel.

Thunersee
Spiezer - Riesling - Sylvaner (2018) **42.00**
Alpine Weinkultur - Spiezer
Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht.
Frischer, frecher, spritziger Spiezer mit guter Gaumenfülle. Passend zu Vegetarischen und Veganen Gerichte.

Lavaux
Le Courtisan St. Saphorin AOC (2018) **44.00**
Domaine Ruchonnet
In der Nase fruchtige Aromen der Chasselas Trauben, am Gaumen zeigen sich typische Terroirnoten. Zum Apéritif, zu Fisch, Geflügel und Käse.

Chablais
Trois Tours (2018) **41.00**
Aigle blanc AOC
Dieser Aigle blanc aus Chasselas Trauben ist ausgeglichen und rund am Gaumen. Die mineralischen, typischen Noten verleihen diesem Weisswein Charakter.
Hervorragend zum Apéritif, zu Vorspeisen, Fisch und Käsegerichten.

Genf
Sauvignon Blanc, Genève AOC (2018) **39.00**
Domaine les Perrières
Hellgelb bis zartgrüne Farbe. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Sauvignon Blanc-Trauben. In der Nase das Blattwerk von Johannisbeeren, Feige und Zitrusfrüchte.

Wallis
Petit Arvine, Valais AOC (2017/2018) **45.00**
Cave du Paradis
Herrlicher Duft nach Pfirsich und Grapefruit. Kräftiger Wein aus der Traube Petit Arvine mit angenehmer, frischer Säure. Sein leicht salziges Finale rundet das Profil ab.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST / Änderungen der Jahrgänge bleiben vorbehalten

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

CHF

Italien

Piemont
Roero Arneis DOCG (2018) **43.00**
Bricco Monte Olmo
Ein intensiver, blumiger Weisswein aus der Traubensorte Arneis mit den typischen Noten von Minze und Aprikose. Ein toller Begleiter von Antipasti oder einfach so zum Apéritif

FLASCHENWEIN ROSÉ

Schweiz

Neuenburg
Oeil de Perdrix NE AOC (2018) **46.00**
Château d'Auvernier
Frische, fruchtige Spezialität aus Pinot Noir Trauben. Passt zum Apéritif, zu Fisch, Geflügel und exotischen Speisen.

SCHAUMWEINE

Champagner
Pommery Brut Royal **78.00**
Goldgelbe Farbe aus den Traubensorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Feine Perlage, Kräftiges Bouquet, dezente reife Fruchtaromatik, etwas Kernobst mit Hefenuancen. Im Gaumen stark moussierend, mild und angenehm, mittlere weiche Fülle. Passt hervorragend zum Aperitif, Häppchen, jegliche Vorspeisen, helles Fleisch, Meeresfrüchte und Antipasti.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST / Änderungen der Jahrgänge bleiben vorbehalten

FLASCHENWEINE ROT

CHF

Schweiz

Bielersee

Schafiser, Ville de Berne (2018) **41.00**

Domaine Viticole de la Ville de Berne
Ein eleganter Rotwein aus der Pinot Noir-Traube. Rubinrote Farbe und Geschmack nach Beeren, dabei vollmundig und abgerundet.

Neuenburgersee

Ampélos (2016) **49.00**

Caves de la Béroche
Ein roter Cuvée aus Pinot Noir, Garanoir und Gamaret, würzig und fruchtig in der Nase. Vollmundiger Wein mit langanhaltendem Abgang.

Tessin

San Domenico, Merlot del Malcantone, Ticino DOC (2016) **51.00**

Vini Tamborini, Lamone
Duftet intensiv, mit Noten von Waldbeeren und Weichselkirschen sowie leichten Vanillearomen. Am Gaumen warm und harmonisch, mit weichen, gut eingebundenen Tanninen. Ein körperreicher Wein aus der Traubensorte Merlot.

Wallis

Dôle de Salquenen AOC (2017/2018) **35.00**

Caves du Paradis
Wunderbare Spezialität aus dem Wallis. Begeistert durch seine Authentizität, Aromatik und Frucht. Traubensorten: Pinot Noir und Gamay.

Pinot Noir de Salquenen AOC (2018) **39.00**

Sélection Stämpfli
Intensiver Duft. Am Gaumen rund und saftig. Ein fruchtiger Rotwein aus Pinot Noir Trauben, der Hervorragend zu gebratenem Rindfleisch, Lamm und Entenbrust passt.

Waadt

Feu d'Amour, Pinot Noir Yvorne Chablais AOC (2018) **44.00**

Artisans Vignerons Yvorne
Dieser Rotwein aus der Pinot Noir Traube duftet wunderbar nach roten Früchten. Am Gaumen ist er kräftig und harmonisch. Fruchtig und anmutig, rassig im Abgang. Passt zu Käse und weissem und rotem Fleisch.

Zürich

Compleo Cuvée Noire (2018) **48.00**

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich
Der Compleo ist eine harmonisch balanacierte Cuvèe aus Pinot Noir, Gamaret und Cornalin. Strahlendes Rubinrot. Eine feinfruchtige Nase mit Noten nach Kirschen und Preiselbeeren. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Tartar.

Frankreich

Languedoc-Roussillon
Domaine Montlobre - La Chapelle (2016) **39.00**
Domaine de la Jasse
Ein komplexer Wein aus den besten Merlot- und einem grossen Anteil an Cabernet-Sauvignon-Trauben. Konzentrierter Duft nach reifen roten Früchten mit Gewürzen.

St. Emilion, Bordeaux
Saintem (2014/2015) **49.00**
St. Emilion Grand Cru
Denis Durantou vom Kultweingut Château L'Eglie Clinet ist es gelungen einen absolut wunderbaren, weichen und feinen Saint-Emilion herzustellen. Ein rassiger Wein aus 100% Merlot mit viel Klasse. Dank feiner Säure frisch und sehr lebendig, im Abgang fruchtig.

Côtes du Rhône
Gigondas AC, Cuvée Tradition (2013/2014) **48.00**
Domaine des Espiers
Die komplett von Hand gelesenen Grenache-, Syrah-, und Mourvèdre- Trauben reifen für sechs Monate im Barrique und ergeben einen herrlich weichen, dunklen und runden Wein.

Spanien

Rioja
Sierra Cantabria, Crianza DOC (2014) **47.00**
Bodegas Sierra Cantabria
Dieser Tempranillo Wein beeindruckt durch sein leichtes, elegantes Fruchtspiel mit sanften Würzkomponenten. Er wirkt samtig trotz seiner kräftigen Struktur.

Priorat
Cal Pla (2016) **46.00**
Celler Cal Pla, Joan Sangenis, Porrera
Röstnoten und dunkle Beeren in der Nase, voluminös, weich und breit im Gaumen. Ein verführerischer Priorat-Wein aus den Traubensorten Garnacha und Carinena.

Portugal

Alentejo
Adega Mayor Reserva (2017) **38.00**
Adega Mayor S.A., Campo Maior
Dieser Wein aus der Traubensorten Aragonez, Touriga Nacional und Alicante Bouschet punktet mit eleganten Aromen nach schwarzen Früchten und einer balsamischen Note. Am Gaumen ist er aromatisch und gut strukturiert, mit runden Tanninen.

Dâo
Dona Santana DOC (2012) **43.00**
Quinta de Lemos
Ein charmanter Cuvée aus Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz und Alfrocheiro, in der Nase intensive Fruchtaromen nach Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume mit einem Hauch von Vanille und Kokos. Wirkt frisch und fruchtig mit langanhaltendem Abgang.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST / Änderungen der Jahrgänge bleiben vorbehalten

Italien

Puglia
Darione (2016) **38.00**
Podere Belmantello
Dieser dichte Primitivo aus Apulien duftet herrlich nach den verschiedensten Früchten.

Valpolicella
Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona (2015) **68.00**
Cantina Valpantena
In der Nase vielschichtig, dunkle Früchte, beerige und blumige Noten und ein Hauch von Gewürz- und Röstaromen. Am Gaumen trocken, harmonisch und füllig. Ein gehaltvoller und ausgewogener Amarone mit mitellangem Abgang aus den Traubensorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara.

Toscana
Monsonaccio, Chianti DOC (2013/2015) **40.00**
Fattoria Varramista
Ein typischer, wundervoller Chianti, elegant und körperreich.
Kraft und Eleganz der Sangiovese-Traube werden durch einen kleinen Anteil von Merlot und Syrah abgerundet und verfeinert.

Piemont
Le Orme, Barbera d'Asti DOCG (2015/2017) **45.00**
Michele Chiarlo
Eleganter Wein aus der Barbera Traube mit Geschmack nach roten Früchten und Kirschen. Ein toller Barbera aus dem Piemont und ein fabelhafter Essensbegleiter.

Sicilia
Santagostino, Terre Siciliane IGT (2013) **47.00**
Firriato
Ein feuriger Sizilianer aus den beiden Traubensorten Nero d'Avola und Syrah. Gehaltvoller, komplexer Duft mit einem Hauch von roten Beeren und der würzigen Aromatik des nahen Orients. Am Gaumen weich und lang.

Österreich

Burgenland
Blaufränkisch Perfektion (2012) **44.00**
Weingut Rudolf Kaiser
Rund und samtig, mit dezenter Barriquenote. Dieser herrliche Rotwein aus der Traubensorte Blaufränkisch besticht durch seine Frucht und Frische.

WEISSWEINE 50cl

Schweiz
Yvorne «AVY» **22.00**

ROTWEINE 50cl

Schweiz
Merlot del Ticino «Runchet» **20.00**

Alle Preise in CHF und inkl. MWST / Änderungen der Jahrgänge bleiben vorbehalten