

Tanz und Buffet

Vorspeisen

Rauchlachs mit Randen- Meerrettich

Pastete und Terrine mit Preiselbeeren

Truthahn Tonnato

Melone mit Rohschinken

Bündnerfleisch und Mostbröckli

Salatauswahl, Karotten-Orangensuppe

Süsskartoffelgnocchi mit Kürbis und

Haselnüssen, Brotkorb

Hauptgerichte

Warmes Roastbeef mit Portweinjus

Alpstein Pouletbruststreifen Stroganow

Forellenfilets mit Kapern und Zitrone

Mandelreis; Basilikumspätzli

Kartoffelgratin

Seeländer Gemüse Auswahl

Dessert

Schokoladenmousse, Panna cotta

Warmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace

Apfelauflauf mit Sultaninen und

Vanillesauce, Frischer Fruchtsalat

Marronicrème, Meringue mit Rahm

Glace, Isabelles Schokoladenbrunnen

Fr. 116.00 Apéro, Menu und Tanz
Livemusik mit „The Darts“

Silvester 2021

Candle Light Dinner

Berner Käsemousse mit Belper Knolle
auf Roggenbrot

Hausgeräucherte Entenbrust
begleitet von Topaz und Schalotten

Gelbe Karottencremesuppe
Crème fraiche und kandierte Baumnüsse

Hausgeräucherter warmer Schweizerlachs
auf Prosecco-Rahmsauerkraut, Fleurons

Birnensorbet auf Knuspermüesli

Schweizer Kalbsfilet mit schwarzem
Knoblauchjus, Kartoffelperlen
Lauch und Zwiebelgemüse

Jumi's Käsereise

oder

Zweifarbige Toblerone Parfait mit
Toblerone Erde und hausgemachtem Joghurt

Friandises

Menu Fr. 106.00
Menu ohne Suppe Fr. 97.50
Menu ohne Fisch Fr. 87.00

Fondue Plausch

Salatbuffet

Verschiedene Salate

Blattsalat, Linsen mit Speck,

Randensalat mit Meerrettich,

Karotten-Apfel-Salat, Waldorfsalat,

Chabissalat, Gurken-Dillsalat

Fondue Chinoise mit Bouillon

oder

Fondue Vigneronne mit Rotwein

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie
Pferde-, Lamm- und Geflügelfleisch

Hausgemachte Senf-, Meerrettich-,
Curry-, Paprika-, Cocktail-, Hot Chili-,
Knoblauch- und Tartarsauce

und mit vielen Garnituren

Salzgurken, Maiskolben, Silberzwiebeln,
Oliven, Kürbiswürfel, Artischockenböden,

Pilze in Olivenöl, Tomaten, Ananas,

Senffrüchte, Preiselbeerenkompott

Trockenreis und Pommes frites

Frisch von Hand geschnittenes Fleisch

Fondue à discretion Fr. 58.00
Dessert à la carte

24. Dezember 2021

Abend Fondue Plausch

Salatbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet

Brotkorb

Fondue Chinoise mit Bouillon

oder

Fondue Vigneronne mit Rotwein

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie
Pferde-, Lamm- und Geflügelfleisch

Hausgemachte Senf-, Meerrettich-,
Curry-, Paprika-, Cocktail-, Hot Chili-,
Knoblauch- und Tartarsauce

und mit vielen Garnituren

Salzgurken, Maiskolben, Silberzwiebeln, Oliven,
Kürbiswürfel, Artischockenböden, Pilze in
Olivenöl, Tomaten, Ananas, Senffrüchte, und
Preiselbeerenkompott

Trockenreis und Pommes frites

Frisch von Hand geschnittenes Fleisch

Fondue à discretion Fr. 58.00
Dessert à la carte



Festtagsprogramm

2021

Täglich geöffnet
über die Festtage



Hotel Restaurant Bar Catering
WEISSES KREUZ

Marktplatz 15

3250 Lyss

Tel 032 387 0740

Fax 032 387 0749

info@kreuz-lyss.ch

www.kreuz-lyss.ch

Familie Leuenberger