

Menü- Vorschläge

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Chrüter Chrüz in Hergiswil am Napf. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihren Besuch.

Sie können unter verschiedenen Räumlichkeiten für 12 bis 150 Personen wählen. Wir sind überzeugt, dass Sie bei uns den passenden Raum für Ihren Anlass finden werden.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie ein paar Ideen aus unserer Küche zusammengestellt. Wenn Sie nichts nach Ihrem Geschmack finden sollten, stellen wir gerne ein Menü individuell für Sie zusammen.

Gerne planen wir für Sie Ihren Event. Bitte nehmen Sie frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Es würde uns freuen, Sie bald bei uns zu bedienen.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Chrüter-Chrüz-Team

Apero:

(Preise pro Stück oder Einheit)

Poulet-Spiessli Curry	2.50	Mini Frühlingsrollen	2.50
½ Lachsbrötchen	3.50	½ Tatarbrötchen	3.50
Black Tiger Crevetten (Tail on)	3.50	½ Orange Crevetten-Cocktail	5.50
Käse-Stangen	1.50	Mini Schinkengipfeli	3.00
Rohschinken-Grissini	2.50	Mini Chäschüechli	2.50

Suppen

Tagessuppe	6.50
Hausgemachte Hühner-Bouillon natür	7.00
Bouillon Xaver (mit Ei)	7.50
Bouillon Julienne (mit Gemüsestreifen)	7.50
Bouillon Brunoise (mit Gemüsewürfel)	7.50
Bouillon Célestine (Flädli)	7.50
Rindskraftbrühe mit Käseschnittchen	8.50
Brotsuppe nach Grossmutter Art	7.50
Pilzrahmsuppe	8.50
Spargelcremesuppe	8.50
Linsensuppe	8.50
Ungarische Gulaschsuppe	9.50
Kräuterrahmsuppe	7.50
Tomatenrahmsuppe mit Gin	8.50
Maiscremesuppe	7.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
Blumenkohlcremesuppe mit Black-Tiger Spiessli	12.50
Eierschwämmli-Rahmsuppe mit Käsefleurons	12.50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskern-Öl	9.50
Bärlauchrahmsuppe mit gerösteten Pinien	9.50

Salate

Saisonblattsalat mit gerösteten Kernen	7.50
Kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit gehackten Eiern	12.50
Nüsslisalat mit Ei, geröstetem Speck und Brotwürfel	14.50
Tomatensalat mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum	14.50
Brüsseller Salat aromatisiert mit Balsamico-Essig und Haselnuss-Öl und gerösteten Nüssen	14.50

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail Calypso	(Cocktailsauce und Früchte)	12.50
Melonen mit Rohschinken		16.50
Hauspastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland		15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Schaum, Toast & Butter		16.50
Rauch-Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter		17.50
Roastbeefsteller mit Tatare-Sauce		16.50
Meeresfrüchtesalat		13.50

Warme Vorspeisen

Fettucine Primavera	(Gemüsewürfel, Rahmsauce)	9.50
Pastetchen mit Pilzrahmsauce		12.50
Farfalle al Basilico	(Tomatensauce, Basilikum)	9.50
Lothringer Käsekuchen	(mit Speck, Lauch & Zwiebeln)	14.50
Rührei mit Steinpilzen auf Toast		14.50
Gebackener Camembert	(auf Saisonsalat)	14.50
Tagliolini mit Trüffelbutter und Lauchstreifen		16.50
Spaghetti „Chrüter Chrüz“ mit Kräuterrahmsauce und Pouletwürfel		15.50
Spaghetti all'Arrabbiata, pikant mit Tomatensauce und Speck		12.50
Papardelle „Porcini“ mit gerösteten Steinpilzen		16.50
Gebratene Entenleber auf buntem Blattsalat an Balsamico-Holunderblütenconfit		22.50

Fische, Muscheln und Krustentiere

Eglifilets gebraten, Kräutersauce, Trockenreis und Broccoli		32.50
Gebratene Lachstranche an Kräutersauce, Gemüserösti		29.50
Eglifilets im Bierteig frittiert Salzkartoffeln, Blattspinat und Tatar-Sauce		28.50
Red-Snapper-Fischspiess an Currysauce, Mehrkornreis und frische Früchte		26.50
Black-Tiger Crevetten «Indian Style» Banane im Kokosmantel, Ananas, Mango und Wildreis		38.50

Fleischgerichte

Schweinefleisch

Schweinszwetschgenbraten an Bratensauce	26.50
Schweinskronenbraten an Kräuterjus	26.50
Schweins-Cordon-bleu Chrüter Chrüz	29.50
Schweinssteak an Pilzrahmsauce	27.—
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce	29.50
Schweinsfilet Piccata	29.50
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce	32.50

Kalbsfleisch

Paniertes Kalbsschnitzel	34.50
Kalbs-Cordon-bleu	39.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	37.50
Kalbspiccata milanese	37.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	37.50
Kalbssteak an Morchelsauce	44.—
Kalbsfiletmedaillons an Steinpilzrahmsauce	49.—

Rindfleisch

Gespickter Rindsschmorbraten	28.50
Entrecôte Sauce Béarnaise	39.50
Roastbeef Sauce Béarnaise	37.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter	47.—
Rindshuftsteak „Madagaskar“	32.50

Diverse Fleischsorten

Pouletschnitzel paniert	19.50
Poulet-Piccata	19.50
Hirsch-Entrecôte an Holunderblüten-Schalottenconfit	42.50
Lammrückenfilet in der Kräuter-Knoblauch Kruste	36.50

Bei allen Fleischgerichten sind 6 Gemüse, 2 Beilagen und einmal Nachservice im Preis inbegriffen.

Dessert

Sinfonie von braunem und weissem Schokoladen-Mousse	14.50
Vacherin-Glace hausgemacht, Aromen nach Wahl	10.50
Tiramisù hausgemacht	14.50
Panna Cotta mit warmen Beeren	12.50
Dessertteller «Chrüter Chrüz» 9 verschiedene Kleinigkeiten	18.50
Savarin mit Rum und frischen Früchten	14.50
3 Aromen bayrische Cremen im Flûte-Glas	9.50
Caramelköpfli	6.50
Gebrannte Creme	6.50
Exotischer Fruchtteller mit Sorbets	14.50
Frischer Fruchtsalat	12.50
Birne in Rotwein mit Zimtglace	12.50
Früchtekuchen	8.50
Feigen in Rotwein mit Honig-Mohn Glace	16.50
Mangosorbet mit Campari	12.50
Aprikosensorbet mit Apricotine	12.50
Himbeergratin mit Vanilleglace und Geist	14.50

Diverse Desserts nach Wunsch ab Glacekarte

Zusammengestellte Menüs (Beispiele)

Menü 1

Saisonblattsalat

Schweinskronenbraten

Kräuterjus

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Gebrannte Creme

38.50

Menü 2

Saisonblattsalat mit gebratenen Eierschwämmli

Bouillon Julienne

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Gemüse garnitur

Nudeln

Birne in Rotwein mit Zimtglace

64.—

Menü 3

Meeresfrüchtesalat

Farfalle al Basilico

Rindsfiletmedaillons

Sauce Béarnaise

Gemüse garnitur

Frittierte Kartoffelwürfel

Exotischer Fruchtteller mit Sorbets

74.50

Menü 4

Bunter Blattsalat mit Kürbiskerne
aromatisiert mit Kürbiskernöl

Steinpilzcremesuppe

Rindssteak Ox-Style
Rotweinsauce mit Schalotten
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Braunes und weisses Schokoladenmousse
mit Früchten

Fr. 61.50

Menü 5

Geräucherter Lachs mit Meerretichschaum
Toast und Butter

Rindskraftbrühe mit Käseschnittchen

Kalbssaltimbocca „Romana“
Bratensauce
Safranrisotto

Hausgemachte Vacheringlace

Fr. 68.50

Menü 6

Bruxellersalat mit verschiedenen Nüssen
Aromatisiert an Haselnussöl und Balsamicodressing

Triologie von Fischwürfel an sämiger Weissweinsauce
auf Blätterteigschiffchen

Roastbeef à l'anglaise
Tomate Bernaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Exotischer Fruchteteller mit Sorbets

Fr. 77.–

Menü 7

Bärlauchcremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen

Tagliolini mit Trüffelöl
und Lauchstreifen

Rindsentrecôte
mit hausgemachter Bernaise-sauce

Gaufrettes

Gemüsebouquet

Käseteller

Mangosorbet mit Campari

Fr. 72.–

Menü 8

Gebratene Entenleber
auf buntem Blattsalat
an Balsamico-Hollunderblütenconfit

Tomatensuppe mit Gin

Rinsfilettournedos „Helder“
mit Markscheiben

Rotweinjus

Zündholzkartoffeln

Gemüsebouquet

Heidelbeer-Quarksabayon
im Blätterteigkissen
und Vanilleeis

Fr. 73.–

Menü 9

Bruxellersalat an Bärlauchdressing
mit gerösteten Nüssen

Französische Zwiebelsuppe
gratiniert

mit Ei und Roquefort

Schweinsfilet im Speckmantel
gefüllt mit Aprikosen

Honig-Sesam-Sauce

Hausgemachte Gaufrettes

Dessert-Teller Chrüter Chrüz

Fr. 66.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen und nützliche Hinweise für Ihren Anlass im Chrüter Chrüz.

Personenzahl	Geben Sie uns am Vortag bis spätestens 10 Uhr die möglichst genaue Personenzahl bekannt.
Zahlungsart	Bei grösseren Banketten behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen. Bar, Maestro, Kreditkarten oder ab CHF 100.- auf Rechnung, zahlbar nach Erhalt.
Blumendekoration	Blumenarrangements organisieren wir gerne für Sie, zum Selbstkostenpreis. Spezialdekorationen nach Absprache.
Unterhaltung	Ist neben der guten Küche und unserem Service ein weiteres wichtiges Element für Ihren Anlass. Wir halten für Sie eine Adressliste mit verschiedenen Künstlern und Musikern bereit
Menükarten	Bei Menüs ab Fr. 40.- im Preis inbegriffen.
Weine	Wir führen ein ausgesuchtes Sortiment an verschiedenen Weinen. Bei der Auswahl der passenden Weine sind wir Ihnen gerne behilflich, auch organisieren wir Ihren Lieblingswein.
Preise	Alle Preise inklusive 7.7 % MwSt.