



X
Kreuz
zug

Räumlichkeiten

Häppchen

Ort und Personenzahl

LOKAL INNEN	60 Sitzplätze, 70 Stehplätze
SÄÄLI INNEN	20 Sitzplätze, 30 Stehplätze
BALKON	30 Sitzplätze, 40 Stehplätze
KIESPLATZ FUSSWEG	50 Sitzplätze, 60 Stehplätze
TERRASSE	60 Sitzplätze, 70 Stehplätze

Mindest- konsumationen

6 000.-
2 000.-
3 000.-
5 000.-
6 000.-

Aperitif, ohne anschliessendes Essen

Montag – Mittwoch	60.- pro Person
Donnerstag – Sonntag	100.- pro Person

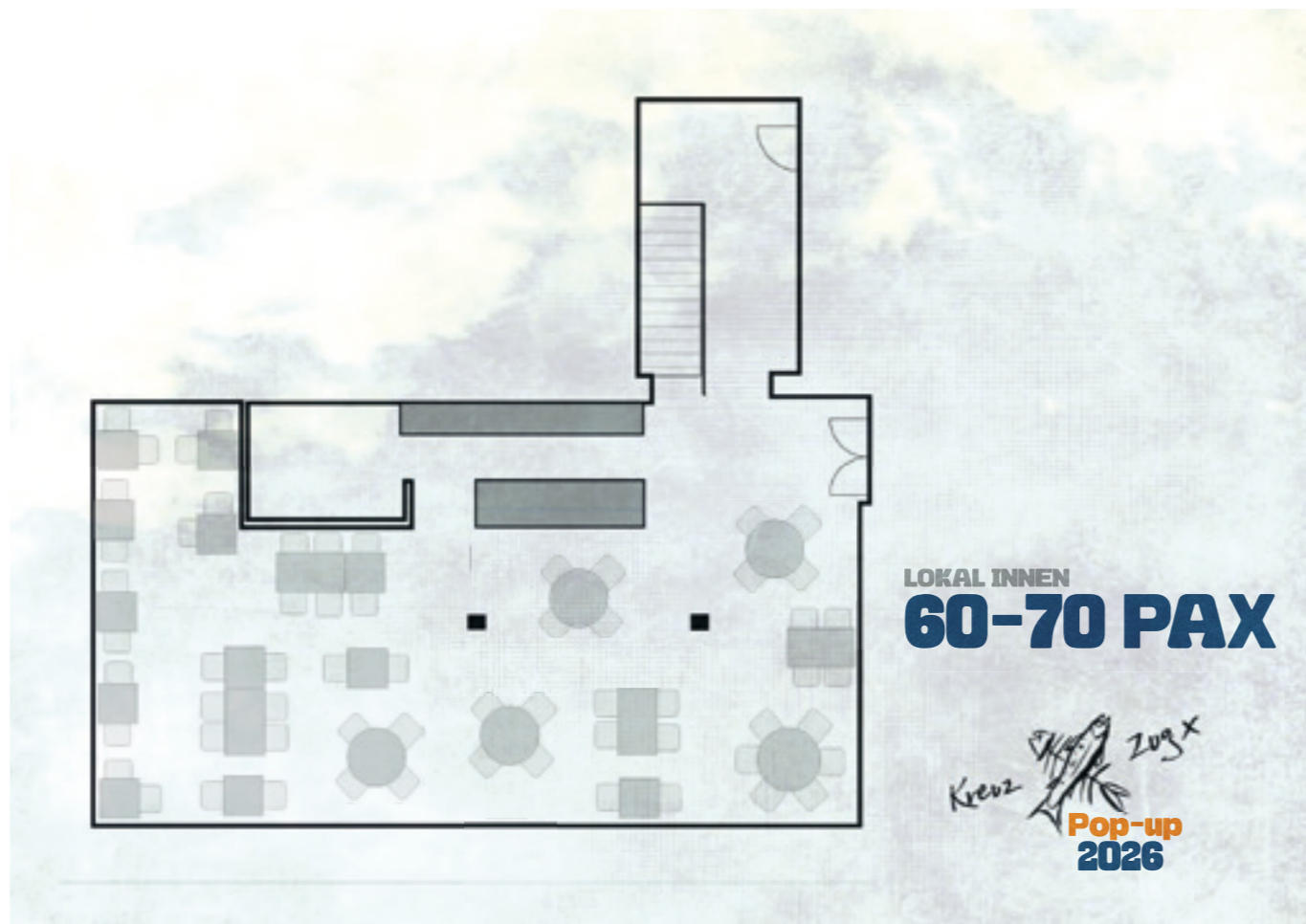
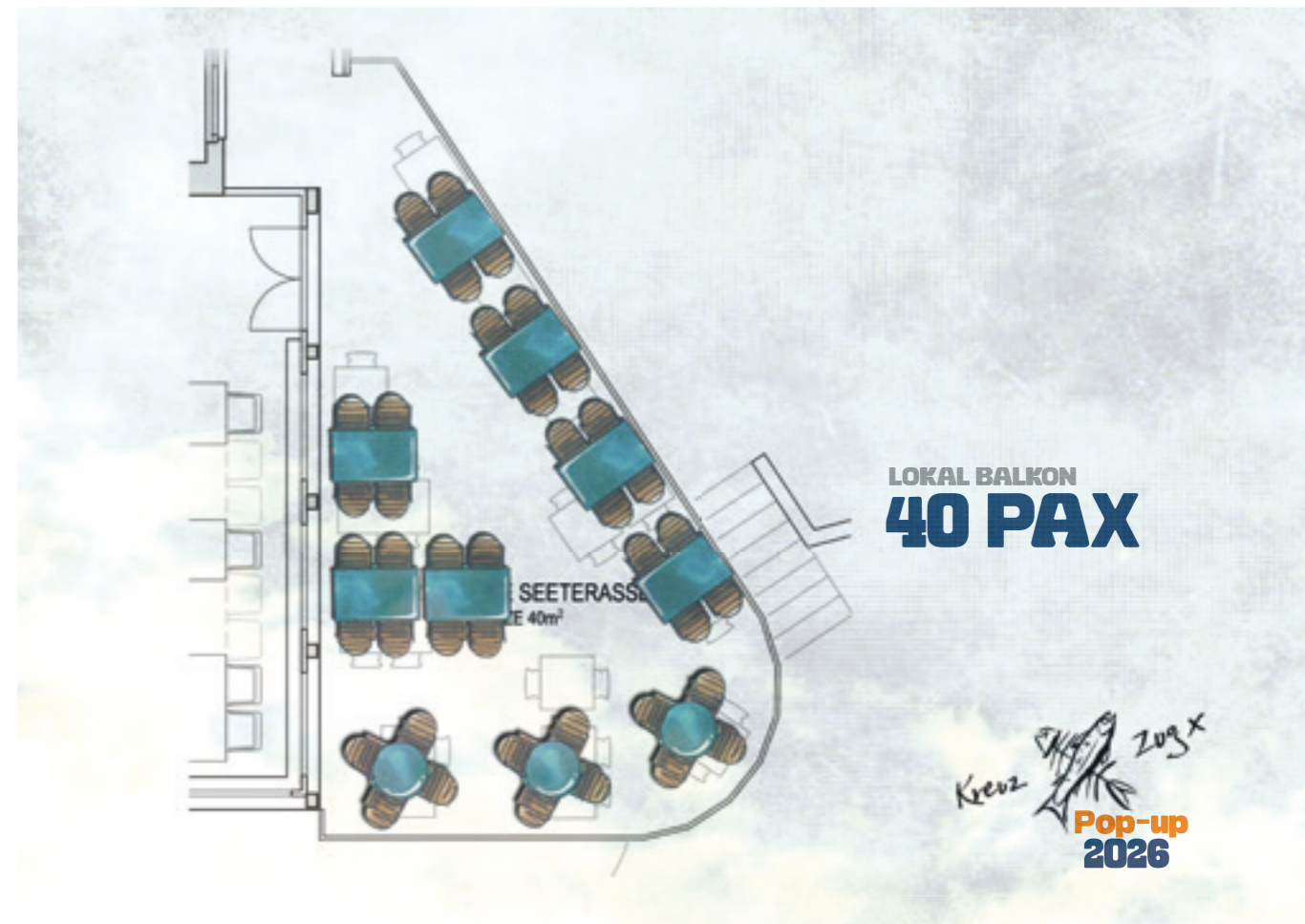
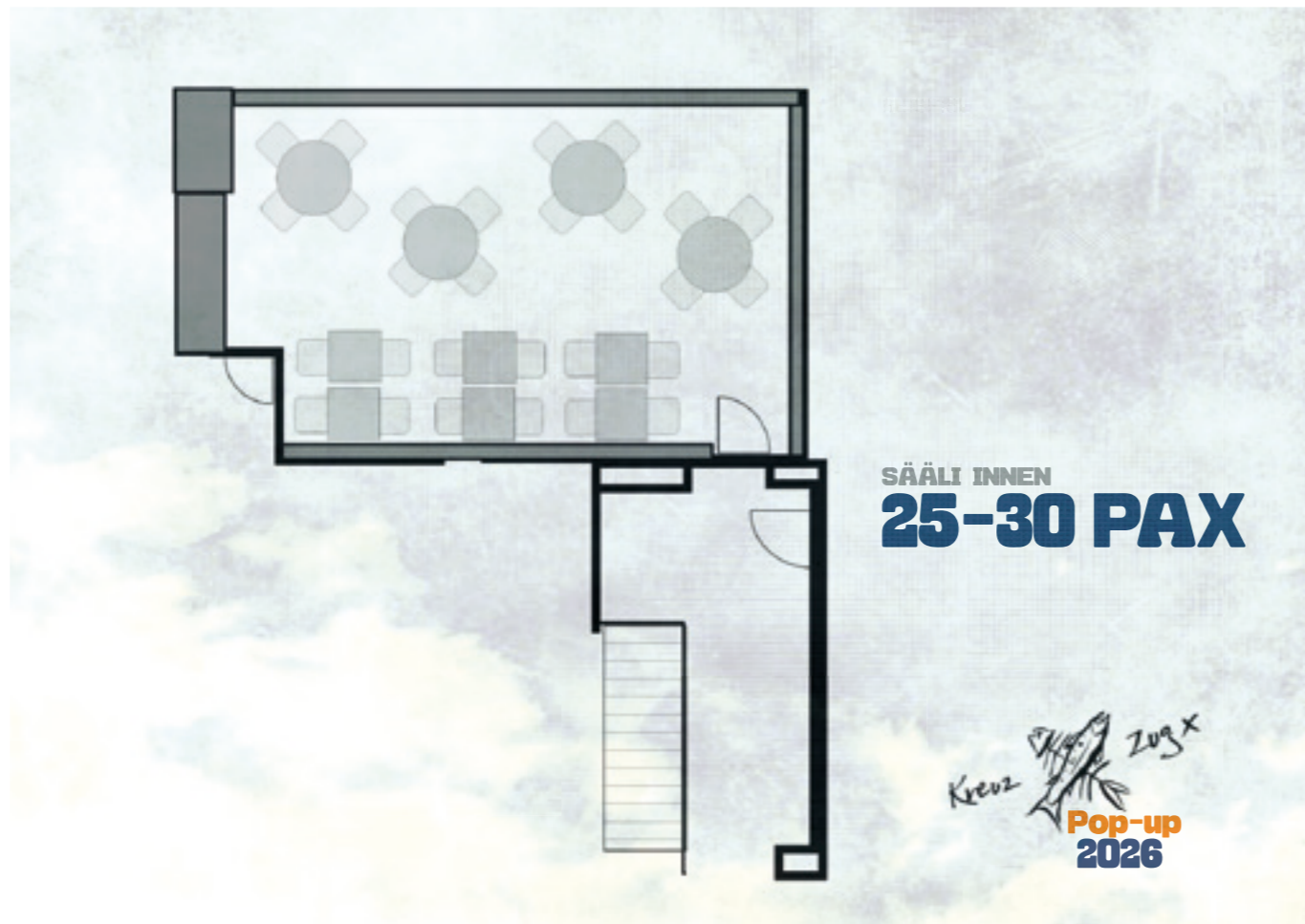
Apéro Häppchen

BRUSCHETTA mit Rindstatar	7.50
BRUSCHETTA mit Avocado	5.50
BRUSCHETTA mit Crevetten Cocktail	7.50
BRUSCHETTA mit Frischkäse mit Trüffel	6.50
BRUSCHETTA mit Tomaten	5.-
SAISONALER SUPPENSHOT	5.50
TOMATEN-MOZZARELLA SPIESSLI	6.-
MELONEN-ROHSCHINKEN SPIESSLI	7.50

Mindestbestellmenge sind 20 Stück pro Sorte

Zum Teilen

KNUSPRIGE ARTISCHOCKE mit Aioli	16.50
PARMESAN, OLIVEN, NÜSSLI	17.-
GUACAMOLE mit Chili, Tomaten und Bürli	16.-
TRILOGIE Guacamole, Burrata, Rindstatar und Bürli	26.-
FISCHER'S FRITZ SUSHI CRISPY STYLE mit Fisch vom Zürisee, oder anderen Schweizer Seen	32.-



Tavolata

(bis 50 Personen)

Tavolata Zugersee

TOMATENSALAT
mit Schweizer Burrata und Zwiebeln

KREUZSALAT
mit Kernen und Früchten

18.– *pro Person*

FELCHEN KNUSPERLI
mit Tartarsauce

POULETFLÜGELI IM CHÖRBLI

POMMES FRITES UND GRILLGEMÜSE

42.50 *pro Person*

SOFTICE cremig fein
mit Beeren

9.90 *pro Person*

TOTAL 70.40 *pro Person*

Tavolata Zuger Berg

FISCHER'S FRITZ SUSHI
CRISPY STYLE
mit Fisch vom Zürisee, oder anderen Schweizer Seen

VITELLO TONNATO
mit Kapern, roten Zwiebeln & Thunfischsauce

KNUSPRIGE ARTISCHOCKE
mit Aioli

27.50 *pro Person*

ENTRECÔTE CAFE DE PARIS
«OJO DE AGUA»

WOLFSBARSCH BUTTERFLY
mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

MACCHERONI AL VODKA
mit Chili und Grana Padano

CERVO FRIES *mit Trüffel Geschmack*
GRILLGEMÜSE, GRÜNER SALAT

66.– *pro Person*

SOFTICE cremig fein *mit Caramel*
FRISCHE ERDBEEREN *mit Schokoladensauce*
KLASSISCHES TIRAMISU

16.50 *pro Person*

TOTAL 110.– *pro Person*

Tavolata Zugersee

TRILOGIE
Guacamole, Burrata, Rindstatar, Bürli

SALADE NICOISE *vegetarisch*

24.00 *pro Person*

FELCHEN KNUSPERLI
mit Tartarsauce

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb mit Preiselbeeren & Zitrone

POULET PAILLARD
mit Oliven, Mandeln, Salat & Zitronenvinaigrette

KARTOFFELSALAT, GURKENSALAT
UND POMMES FRITES

56.50 *pro Person*

PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE

CHURROS MIT NUTELLA

DAI DAI

16.– *pro Person*

TOTAL 96.50 *pro Person*

Tavolata Zyturm

KREUZSALATSCHÜSSEL
mit Kernen und Früchten

12.90 *pro Person*

WURSTPLATTE, ZWEIERLEI SPIESS,
MAISKOLBEN

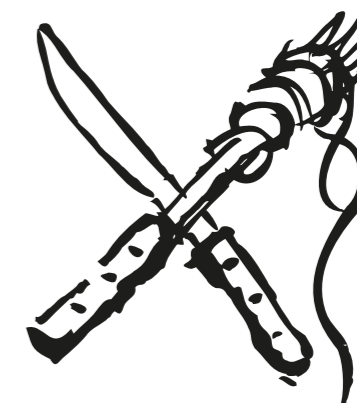
KARTOFFELSALAT, POMMES FRITES,
GRILLGEMÜSE

43.50 *pro Person*

GLACEHÜBELI VOM ÄGERITAL

6.90 *pro Person*

TOTAL 63.30 *pro Person*



Grillplausch

(ab 50 Personen)

Grillplausch Zug

ENTRECÔTE AM STÜCK, TUNASTEAK,
SCHWEINS- UND KALBSBRATWURST,
POULETSPIESS, PUMPISPIESS (RIND),
GEMÜSESPIESS, MAISKOLBEN

Dazu:

REICHHALTIGES SALATBUFFET,
BAKED POTATOES, DIVERSE SAUCEN,
BÜRЛИ

94.- pro Person

Grillkäse +CHF 4.-

Grillplausch Oberwil

TUNASTEAK, SCHWEINS- UND
KALBSBRATWURST, SPARERIBS,
SCHWEINSHALSSTEAK, POULETSPIESS,
PUMPISPIESS (RIND), GEMÜSESPIESS,
MAISKOLBEN

Dazu:

REICHHALTIGES SALATBUFFET,
BAKED POTATOES, DIVERSE SAUCEN,
BÜRЛИ

82.- pro Person

Grillkäse +CHF 4.-



Grillplausch Walchwil

SCHWEINS- UND KALBSBRATWURST,
SPARERIBS, SCHWEINSHALSSTEAK,
POULETSPIESS, PUMPISPIESS (RIND)
MAISKOLBEN, GEMÜSESPIESS

Dazu:

REICHHALTIGES SALATBUFFET,
BAKED POTATOES, DIVERSE SAUCEN,
BÜRЛИ

71.- pro Person

Grillkäse +CHF 4.-

Vegetarisch und Vegan



AVOCADO mit Gemüsevinaigrette	11.50
KREUZSALAT mit Kernen und Früchten	19.90
TOMATENSALAT mit Schweizer Burrata und Zwiebeln	24.50
KREUZ GRILLGEMÜSE VARIATION mit Baked Potatoes und Sauerrahm	29.-
MACCHERONI AL VODKA mit Chili und Grana Padano	25.-
KÄSEFONDUE VOM PALACE GSTAAD mit Bürli	p.p. 34.50
GEMISCHTER SALATTELLER mit Grillkäse	28.90

Kinder

WIENERSCHNITZEL mit Pommes Frites	21.50
FISCHKNUSPERLI mit Pommes Frites	17.50
POULETFLÜGELI mit Pommes Frites	17.50
CHICKEN NUGGETS mit Pommes Frites	17.50
BRATWURST mit Pommes Frites	16.-
BUTTER MACCARONI	10.-

Dessert

FRISCHE ERDBEEREN mit Schokoladensauce	14.-
CHURROS MIT NUTELLA	13.-
PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE	11.-
GLACEHÜBELI vom Ägerital	6.90
DAI DAI die kleine Dessert Praline	3.-
SOFTICE cremig fein mit Beeren	9.90
mit Schokolade	8.90
mit Caramel	8.90
mit Espresso	8.90
CRÈMESCHNITTE AM METER	pro Person 16.-
APFELSTRUDEL AM METER mit Vanillesauce	pro Person 16.-
FRÜCHTEPLATTE (für 10 Personen)	65.-
GOLDKÜSTEN DESSERTBÜFFET	25.-

Getränke

Softgetränke

WASSER <i>mit/ohne Kohlensäure</i>	1l	9.50
COCA COLA	30cl	5.-
	1.5l	17.50
COCA COLA ZERO	30cl	5.-
	1.5l	17.50
SPRITE	30cl	5.-
	1.5l	17.50
APFELSAFT / SCHORLE	30cl	5.-
	1.5l	17.50
SINALCO	33cl	5.50
	1.5l	17.50
RIVELLA ROT / BLAU	33cl	5.50
	1.5l	17.50

Apérogetränke

APEROL SPITZ		14.-
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
NO-APEROL SPRITZ		12.-
<i>Alkoholfrei</i>		
CAMPARI SPRITZ		14.-
<i>Champagne, Campari, Soda</i>		
HAUSGEMACHTER ICE TEA	1l	17.-
PROSECCO-BOWLE	1l	85.-
<i>mit Beeren</i>		
ALKOHOLFREIE BOWLE	1l	29.50
<i>mit Beeren</i>		

Cocktails

NEGRONI	17.-
<i>Gin, Carpano Bitter, Antica Formula, Orange Bitters</i>	
AMARETTO SOUR	8.-
<i>Bio Amaretto Mattia Walcher, Lemon Juice, Gomme Sirup, Foam, Cherry Bitters</i>	
WHISKY SOUR	18.-
<i>Monkey Shoulder Whisky, Bergamot Juice, Vanille, Island Fruit Bitters, Barrel Aged Whisky Bitters</i>	
MOJITO FISCHER'S FRITZ STYLE	18.-
<i>Havana Especial, Ancho Reyes Verde, Bergamot Juice, Peppermint, Aromatic Bitters</i>	
NO-MOJITO	15.-
<i>Alkoholfrei</i>	

Spirituosen

TANQUERAY GIN	70cl	210.-
KOSKENKORVA VODKA		
HAVANNA CLUB ANEJO ESPECIAL RUM		
JAMESON WHISKEY		
<i>inkl. Fillers</i>		
MONKEY 47 GIN	70cl	260.-
THE GARDENER GIN		
ELYX VODKA		
HAVANA CLUB 7 AÑOS RUM		
MONKEY SHOULDER WHISKY		
<i>inkl. Fillers</i>		
LUXARDO LIMONCELLO	1l	130.-
ZÜRI WIND	70cl	110.-
<i>Pfefferminzlikör</i>		

Bier

BAARER BIER <i>hell oder dunkel</i>	33cl	6.50
EINSIEDLER WEIZEN	50cl	9.-
EINSIEDLER <i>Alkoholfrei</i>	33cl	6.50

Warme Getränke

ESPRESSO	5.-
KAFFEE	5.50
TEE	5.-

Zum Schluss

GRAPPA NONINO <i>il Merlot</i>	3cl	12.-
GRAPPA BERTA <i>Sori d'Olga</i>	3cl	16.-
GRAPPA TRE SOLI TRE	3cl	21.-
ETTER <i>Vieille Kirsch „Barrique“</i>	3cl	13.-

Weine

Bubbles Classic

VIVUS ROSÉ BRUT <i>Klosterkellerei Einsiedeln Schwyz, Schweiz Pinot Noir, Chardonnay</i>	0.75 l	79.-
EMOZIONE UNICA <i>Villa Franciacorta Lombardei, Italien Chardonnay, Pinot Noir</i>	0.75 l	89.-
PROSECCO MILLESIMATO <i>Furlan Valdobbiadene, Italien Glera</i>	0.75 l	69.-
CUVÉE ALEXANDRE <i>Soutiran, 1^{er} Cru Champagne, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	0.75 l	110.-
BLANC DE BLANCS <i>Ruinart</i>	0.75 l	175.-
BLANC DE BLANCS <i>Champagne, Frankreich Chardonnay</i>	1.5 l	380.-
GUSBOURNE <i>Blanc de Blancs</i>	0.75 l	120.-
BLANC DE BLANCS <i>Gusbourne Estate Kent & West Sussex, England Chardonnay</i>		
BRUT NATURE BLANC <i>Weingut Obrecht Graubünden, Schweiz Chardonnay</i>	0.75 l	110.-

Weiss Schweiz

GSTAAD PALACE <i>Domaine de la Pierre Latine Waadt Chasselas</i>	0.75 l	69.-
RESTAURANT COCO HEIDA <i>St. Jodern Kellerei Wallis Savagnin Blanc</i>	0.75 l	69.-
RIESLING-SYLVANER <i>Klosterkellerei Einsiedeln Schwyz Riesling-Sylvaner</i>	0.75 l	58.-
RÄUSCHLING <i>Klosterkellerei Einsiedeln Schwyz Räuschling</i>	0.75 l	59.-

Weiss Österreich

GRÜNER VELTLINER <i>Hundsberg Gmeinböck Weinviertel Grüner Veltliner</i>	0.75 l	58.-
SAUVIGNON BLANC <i>Vulkan Weingut Neumeister Steiermark Sauvignon Blanc</i>	0.75 l	75.-

Weiss Deutschland

RIESLING FEINHERB <i>Weingut Wegeler Mosel Riesling</i>	0.75 l	63.-
CHARDONNAY WESTHOFEN <i>Dreissigacker Rheinhessen Chardonnay</i>	75 l	85.-

Weiss Frankreich

PETIT CHABLIS <i>Domaine Durup Chablis Chardonnay</i>	0.75 l	66.-
POUILLY FUMÉ BLANC <i>J. de Villebois Loire Sauvignon Blanc</i>	0.75 l	70.-

Weiss Italien

LE FABULEUX <i>Pinot Grigio de Lulu Vini de Lorenzi Friaul Pinot Grigio</i>	0.75 l	52.-
LE FABULEUX <i>Sauvignon Blanc de Lulu Vini de Lorenzi Friaul Sauvignon Blanc</i>	0.75 l	52.-
PERLATO DEL BOSCO <i>Tua Rita Toskana Vermentino</i>	0.75 l	60.-

Weiss Amerika

RED SHOULDER RANCH <i>Shafer Vineyards Napa Valley Chardonnay</i>	0.75 l	135.-
QUARTZ CREEK <i>Chardonnay Heitz Wine Cellars Napa Valley Chardonnay</i>	0.75 l	135.-

Rosé

FEDERWEISSER INSEL UFNAU 0.75 l 59.– <i>Klosterkellerei Einsiedeln Schwyz, Schweiz Pinot Noir</i>
MIRAVAL 0.75 l 69.– <i>Brad Pitt & Marc Perrin Provence, Frankreich Syrah, Grenache, Cinsault</i>
WHISPERING ANGEL 0.75 l 77.– <i>Chateau d'Esclans Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Vermentino</i>

Alkoholfrei

SPARKLING TEA BLA 0.75 l 65.– <i>Copenhagen Sparkling Tea Company Copenhagen, Dänemark Jasmin, White Tea, Darjeeling</i>
SPARKLING TEA LYSEGRON 0.75 l 65.– <i>Copenhagen Sparkling Tea Company Copenhagen, Dänemark Sencha, Grüntees und Darjeeling</i>
SPARKLING TEA LYSEROD 0.75 l 65.– <i>Copenhagen Sparkling Tea Company Copenhagen, Dänemark Silbernadel, Oolong und Hibiskus</i>
ACHTSAM RIESLING 0.75 l 55.– <i>Kloster Eberbach Rheingau, Deutschland Riesling</i>

Rot Schweiz

PINOT NOIR 0.75 l 59.– <i>Klosterkellerei Einsiedeln Schwyz Pinot Noir</i>
BORDEAUX BLEND 0.75 l 66.– <i>Klosterkellerei Einsiedeln Schwyz Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc</i>
MILLEVOLTI ROSSO RISERVA 0.75 l 95.– <i>Fumagalli Tessin Merlot</i>

Rot Frankreich

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 0.75 l 70.– SOUS LA ROCHE <i>Domaine Jean Chartron Côtes de Beaune Pinot Noir</i>
OMNIA 0.75 l 150.– CHATEAUNEUF DU PAPE <i>Rotem & Mounir Saouma Chateauneuf du Pape Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Cunoise</i>
G D'ESTOURNEL 0.75 l 75.– <i>Château Cos d'Estrounel Saint Estèphe Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>

Rot Spanien

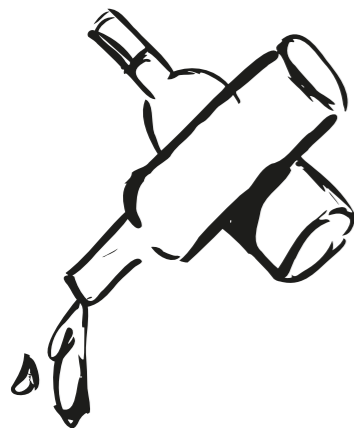
LAUREL 0.75 l 105.– <i>Clos I Terrasses Priorat Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah</i>
TRUS RESERVA 0.75 l 90.– <i>Bodega Trus Ribera del Duero Tempranillo</i>

Rot Italien

LE FABULEUX 0.75 l 44.– CABERNET SAUVIGNON DE LULU <i>Vini de Lorenzi Friaul Cabernet Sauvignon</i>
TREGGIAIA 0.75 l 66.– <i>Villa Bibbiani Chianti Montalbano Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>
PULIGNANO 0.75 l 85.– <i>Villa Bibbiani Chianti Montalbano Sangiovese</i>
LAGREIN RESERVA 0.75 l 85.– ABTEI MURI <i>Klosterkellerei Muri Gries Südtirol Lagrein</i>
ILATRAIA 0.75 l 105.– <i>Brancaia Maremma Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc</i>

Rot Amerika

GEYSERVILLEY 0.75 l 105.– ALEXANDER VALLE <i>Ridge Vineyards Sonoma County Zinfandel</i>
OCCIDENTAL FREESTONE 0.75 l 130.– <i>Occidental Steve and Catherine Kistler Sanoma Coast Pinot Noir</i>



Jahrgänge gemäss dem aktuellen Sortiment des Restaurants.
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.
Dafür wird ein Zapfengeld von 40 Franken pro Flasche (0.75l)
und 70 Franken pro Spirituosen Flasche verrechnet (0.7l).
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

Gross Gedrucktes

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte oder der Durchschnittskonsumation von CHF 100.00 pro Person zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das die Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung ein tun können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

MUSIK IM FREIEN STRIKT

NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz aufführen. Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.– Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir uns nicht leisten. Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time» auch noch einmal Platz! Besten Dank für Ihr Verständnis.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

BESTUHLUNG

In der Regel werden die Tische für 10 bis 12 Personen gedeckt.

SCHÄDEN / HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Kreuz Zug bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhr vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zug.