

# PAUSE-CAFÉ / BOISSONS

Pour reprendre des forces pendant votre événement, nous vous recommandons nos différentes pause-café et collations.

|                                                                                               |              | CHF   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| <b>PAUSE-CAFÉ «LIGHT»</b>                                                                     |              |       |
| café, thé et jus de fruits                                                                    | par personne | 5.50  |
| <b>PAUSE-CAFÉ «CLASSIC»</b>                                                                   |              |       |
| <b>Matin:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et croissants                        | par personne | 8.00  |
| <b>Après-midi:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et cake                         | par personne | 8.00  |
| <b>PAUSE-CAFÉ «HERZHAFT»</b>                                                                  |              |       |
| <b>Matin:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et croissant au chocolat             | par personne | 9.00  |
| <b>Après-midi:</b> café, thé, jus de fruits, panier de fruits et divers sandwichs             | par personne | 10.50 |
| <b>PAUSE-CAFÉ «VITAL» à partir de 10 personnes</b>                                            |              |       |
| <b>Matin:</b> café, thé, jus de fruits « BIO », plateau de fruits et petits pains complets    | par personne | 12.00 |
| <b>Après-midi:</b> café, thé, jus de fruits "BIO", plateau de fruits et tartelettes de fruits | par personne | 14.00 |
| <b>OFFRES SUPPLÉMENTAIRES</b>                                                                 |              |       |
| Litre d'eau minérale                                                                          |              | 7.50  |
| Litre de jus de fruits                                                                        |              | 11.00 |
| 75cl de jus de fruits « BIO »                                                                 |              | 12.50 |
| 1,5 litre de boissons sucrées                                                                 |              | 13.00 |
| 5 dl d'eau minérale PET                                                                       |              | 4.50  |
| Panier de fruits                                                                              | par personne | 2.00  |
| Assiette de fruits                                                                            | par personne | 4.00  |

## APÉRITIF, BUFFET DEBOUT ET SUGGESTIONS DE MENUS

Toutes les options s'offrent à vous pour un cadre culinaire comme l'apéritif, le buffet debout, le déjeuner de séminaire ou les banquets composés de plusieurs plats. Vous trouverez de plus amples informations dans notre documentation de banquet ou dans nos propositions d'apéritif, de buffet debout et de menu. Nous nous ferons un plaisir de vous aider avec des suggestions et des conseils.

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél. +41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

## BON A SAVOIR

Nous vous prions de bien vouloir choisir un apéritif identique pour chaque personne. La quantité minimum par collation est de 10 pièces.

Les suggestions d'apéritifs ne correspondent pas à un repas complet en termes de taille et de quantité. Si l'offre doit correspondre à un repas, nous vous recommandons nos arrangements de buffet debout.

Sur la base de notre expérience, nous recommandons les quantités suivantes :

|                                          |                                |
|------------------------------------------|--------------------------------|
| juste avant le dîner                     | 2-3 amuse-bouche par personne  |
| 1-2 heures avant les repas               | 3-5 amuse-bouche par personne  |
| Apéritif sans repas supplémentaire < 1h. | 4-6 amuse-bouche par personne  |
| Apéro sans repas suivant > 1h.           | 6-10 amuse-bouche par personne |

## Information sur les allergènes

**V** Végétarien

**Vegan** Végétalien

Plusieurs de nos collations sont également disponibles sans gluten. N'hésitez pas à nous demander des informations sur les aliments sans gluten ou sans lactose et sur les allergènes présents dans notre gamme de produit.

## Provenance de nos viandes et poissons

|          |        |                   |         |
|----------|--------|-------------------|---------|
| Porc     | Suisse | Saumon fumé       | Norvège |
| Veau     | Suisse | Sandre            | Estonie |
| Boeuf    | Suisse | Crevettes géantes | Vietnam |
| Volaille | Suisse |                   |         |

## COLLATIONS FROIDES (min. 10 pièces par COLLATION)

CHF

| Mini canapé |          | Prix par pièce |
|-------------|----------|----------------|
| Salami      |          | 1.50           |
| Jambon      |          | 1.50           |
| Œuf         | <b>V</b> | 1.50           |
| Fromage     | <b>V</b> | 1.50           |
| Thon        |          | 1.50           |
| Saumon fumé |          | 2.00           |
| Tatare      |          | 2.00           |

| Crostinis                        |          | Prix par pièce |
|----------------------------------|----------|----------------|
| Tête de Moine                    | <b>V</b> | 2.50           |
| Pesto au basilic avec jambon cru |          | 2.50           |
| Concassé de tomates              | <b>V</b> | 2.50           |

## Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél. + 41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

**Brochettes diverses**

|                      |       | Prix par pièce |
|----------------------|-------|----------------|
| Jambon cru et melon  |       | 3.00           |
| Tomate et mozzarella | 🌱     | 3.00           |
| Olives et poivrons   | Vegan | 3.00           |

**Plateaux**

|                         |   | Prix pour 100g |
|-------------------------|---|----------------|
| Plateau de fromages     | 🌱 | 6.50           |
| Assiette de charcuterie |   | 7.00           |

**Différentes suggestions**

|                                                                                |       | Prix par pièce |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Salade italienne avec courgettes, poivrons, tomates séchées et parmesan        | 🌱     | 4.50           |
| Boule de falafel à la betterave avec salade de concombre, pistaches et houmous | Vegan | 4.50           |
| Mousse de petits pois au saumon fumé, cresson et raifort                       |       | 5.00           |
| Salade de céleri et de pomme et à la tige de pâte feuilletée                   | 🌱     | 4.00           |
| Crêpes au saumon fumé et fromage frais                                         |       | 4.50           |
| Wrap fourré aux épinards et au guacamole                                       | Vegan | 4.50           |
| Wrap au pulled beef et au guacamole                                            |       | 4.50           |

**Prix par personne**

|                                     |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| Bâtonnets de légumes avec sauce Dip | 🌱     | 1.50 |
| Grissinis au jambon cru             |       | 1.50 |
| Olives marinées                     | Vegan | 3.00 |
| Chips et cacahuètes                 | 🌱     | 3.00 |

**Sandwichs divers**

|                              | Prix par personne |
|------------------------------|-------------------|
| Sandwichs Parisette (coupés) | 4.50              |
| Petits pains sandwich        | 5.00              |
| Grands pains sandwich        | 6.00              |
| Brioche au tresse            | 7.00              |

**Garnitures :** Salami, jambon, fromage, jambon cru, poulet

**Soupes froides**

|                    |                         | Prix par personne |
|--------------------|-------------------------|-------------------|
| Gazpacho           | disponible végétalienne | 4.50              |
| Soupe de concombre | disponible végétalienne | 4.50              |
| Bol de melon froid | disponible végétalienne | 4.50              |

**Vous avez des questions ?**

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

**COLLATIONS CHAUDES (min. 10 pièces par COLLATION)**

CHF

| <b>Fingerfood</b>                                           |   | <b>Prix par pièce</b> |
|-------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
| Croissant au jambon                                         |   | 2.00                  |
| Ramequin au fromage                                         | 🌱 | 2.50                  |
| Beignets de viande hachée                                   |   | 2.00                  |
| Mini pizza avec champignons et poivrons                     | 🌱 | 2.50                  |
| Rouleau de printemps farci aux légumes et sauce chili douce | 🌱 | 3.50                  |
| Brochette de poulet avec marinade au curry                  |   | 3.50                  |
| Brochette de citronnelle et crevettes géantes               |   | 4.00                  |
| Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais         | 🌱 | 3.50                  |
| Mini hamburgers                                             |   | 4.00                  |
| Sandre pané avec sauce tartare                              |   | 3.00                  |

**Soupes chaudes** (service devant l'invité dans la soupière)**Prix par personne**

|                                                  |                       |   |      |
|--------------------------------------------------|-----------------------|---|------|
| Soupe de carottes et de gingembre                | disponible végétalien | 🌱 | 4.00 |
| Soupe de crème de maïs doux aux graines grillées | disponible végétalien | 🌱 | 4.00 |

**COLLATIONS SUCRÉES (min. 10 pièces par COLLATION)**

CHF

| <b>Mini-Pâtisserie</b>                             |       | <b>Prix par pièce</b>    |
|----------------------------------------------------|-------|--------------------------|
| Tartelettes aux fruits                             |       | 4.00                     |
| Panna cotta au coulis de framboise en verrine      |       | 4.00                     |
| Meringues à la sauce abricot et chantilly parfumée |       | 4.00                     |
|                                                    |       | <b>Prix par personne</b> |
| Mousse au chocolat avec confit de kumquat          | Vegan | 4.50                     |
| Petits choux à la crème                            |       | 4.00                     |
| Mini-pâtisseries, assorties                        |       | 4.00                     |
| Biscuits                                           |       | 1.50                     |

**Vous avez des questions ?**N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# ARRANGEMENTS APÉRITIFS

CHF

---

## Apéritif «Rassig»

par personne

9.00

Assortiment de canapés  
Bâtonnets de légumes avec sauce Dip  
Ramequin au fromage  
Croissant au jambon

Notre recommandation de vin: **Schafiser Ville de Berne**, Bielersee à CHF 36.00

---

## Apéritif «Mediterran»

par personne

11.00

Brochettes tomate mozzarella  
Brochettes jambon cru au melon  
Crostinis  
Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais

Notre recommandation de vin: **Roero Arneis DOCG**, Piemont à CHF 43.00

---

## Apéritif «Exquisit»

par personne

14.50

Brochettes olive et poivrons  
Grissinis au jambon cru  
Salade italienne avec courgettes, poivrons, tomates séchées et parmesan  
Brochettes de crevettes citronnelle  
Brochettes de poulet à la marinade de curry

Notre recommandation de vin: **Petit Arvine**, Wallis at CHF 45.00

---

## Apéritif «Zytglogge»

par personne

29.00

Ramequin au fromage, croissants au jambon  
Divers sandwichs  
Divers canapés  
Brochettes de poulet avec marinade de curry  
Bâtonnets de légumes à la crème aigre  
Biscuits, brochettes de fruits et café

Notre recommandation de vin: **Le Courtisan St. Saphorin AOC**, Lavaux at CHF 44.00

---

## Apéritif «Bärengaben»

par personne

35.00

Brochettes de poulet avec marinade de curry  
Jalapeños cuits au four et fourrés au fromage frais  
Divers canapés  
Petites tresses au beurre avec jambon cru  
Soupe carotte-gingembre dans un marmiton  
Mini hamburgers  
Biscuits, brochettes de fruits et café

Notre recommandation de vin: **Sauvignon Blanc**, Genf at CHF 39.00

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# ARRANGEMENTS BUFFETS DEBOUT

CHF

---

## Buffet debout «Schweiz»

par personne 48.00

Canapés avec différentes garnitures

Petite tresse au beurre avec viande des Grisons

Mousse de petits pois au saumon fumé, cresson et raifort

Croissants au jambon

Dés de veau à la crème aux cèpes

Rösti à la Bernoise

Bouquet de légumes du Seeland (carottes, choux-raves et courgettes)

Sandre pané

Velouté de céleri avec croûtons (saison froide) ou bol de melon froid (saison chaude)

«Öpfuchüecli» avec sauce vanille

Meringues Chantilly parfumée et coulis d'abricots en verrine

Biscuits

## Notre recommandation de vin:

Vin blanc: **Petite Arvine**, Wallis at CHF 45.00

Vin rouge: **San Domenico, Merlot del Malcantone**, Tessin at CHF 51.00

---

## Buffet debout «Mondial»

par personne 50.00

Roastbeef froid d'origine suisse avec sauce tartare

Sandwichs au jambon, fromage et thon

Salade de pommes et céleri avec bâtonnets feuilletés en verrine

Mins Pizza avec champignons et poivrons

Mini rouleaux de printemps aux légumes et sauce chili sucrée

Boulettes de bœuf épicées

Gnocchi de pommes de terre à la sauge et aux champignons

Légumes variés

Crevettes Black Tiger frites au currydip

Soupe de carottes et de gingembre (saison froide) ou soupe de concombre (saison chaude)

Petits choux à la crème

Mousse de mangue en verrine

Biscuits

## Notre recommandation de vin:

Vin blanc **Trois Tours**, Chablais at CHF 41.00

Vin rouge **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis at CHF 39.00

# STANDING BUFFET ARRANGEMENTS

CHF

---

## Buffet debout «Vegetarisch»

par personne 40.00

Crostinis au basilic et pesto  
Crostinis à la Tête de Moine  
Parisettes avec mozzarella et tomates  
Salade italienne avec courgettes, poivrons, tomates séchées et parmesan

Piccata d'aubergines au pesto de basilic  
Risotto au safran, feuilles d'épinards sautées et parmesan  
Pépéronata  
Soupe de crème de maïs doux (saison froide) ou Gazpacho (saison chaude)

Panna cotta au coulis de framboises  
Salade d'ananas à la menthe  
Biscuits

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc: **Manoir St. Roch**, Neuenburgersee at CHF 45.00  
Vin rouge: **Monsonaccion Chianti DOCG**, Toscana at CHF 40.00

---

## Buffet debout buffet «Vegan»

par personne 45.00

Feuilles de vigne remplies de riz  
Salade italienne avec courgettes, poivrons, tomates séchées et parmesan  
Boule de betterave-falafel avec salade de concombre, pistaches et houmous

Soupe de crème de maïs doux (saison froide) ou Gazpacho (saison chaude)  
Boulettes de viande végétaliennes  
Penne à la sauce tomate  
Mixed vegetables

Salade d'ananas et d'orange à la menthe poivrée  
Panna Cottta (lié à l'agar-agar) avec sauce aux fruits de la passion

### Notre recommandation de vin:

Vin blanc: **Spiezer Riesling-Sylvaner**, Thunersee at CHF 42.00  
Vin rouge: **Ampélos**, Neuenburgersee at CHF 49.00

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél. + 41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# PROPOSITIONS DE MENUS

Nous vous invitons à composer votre propre menu individuel à partir de toutes nos suggestions.

## Nous vous rappelons à l'avance quelques points importants concernant votre événement :

---

- Nous vous demandons de limiter votre choix de menu à un menu unique pour l'ensemble des convives, en tenant compte, bien entendu, de tout ajustement pour les végétariens ou les personnes allergiques.
- Nos suggestions de menus sont valables à partir de 10 personnes
- Veuillez nous faire part de votre choix de menu jusqu'à 14 jours avant l'événement.
- Nous nous ferons un plaisir d'établir un menu selon vos souhaits.
- Nos prix s'entendent par personne, en CHF et TVA incluse.

## Légende

---

|                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | Sans gluten |
| <b>Vegan</b>                                                                      | Végétalien  |
|  | Végétarien  |

La majorité des plats qui ne sont pas désignés sans gluten sont également disponibles sans gluten.  
N'hésitez pas à nous demander les plats sans lactose et les allergènes présents dans notre gamme de produits.

## Provenance de nos viandes et poissons

---

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| Porc              | Suisse          |
| Veau              | Suisse          |
| Bœuf              | Suisse          |
| Volaïlle          | Suisse          |
| Crevettes géantes | Vietnam         |
| Truite saumonée   | Suisse / France |
| Sandre            | Estonie         |
| Saumon fumé       | Norvège         |

## Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)



## NOUS VOUS RECOMMANDONS NOS MENUS DE MIDI SAISONNIERS

---

### Menu de printemps à CHF 36.00 par personne

Salade d'asperges avec cresson et tomates cerises

\*\*\*

Rumpsteak d'agneau rôti à l'ail sauvage

Pommes de terre nouvelles

Carottes

\*\*\*

Tartelettes aux fruits avec sorbet au citron

Notre recommandation de vin: **Pinot Noir de Salquenen AOC**, Wallis à CHF 39.00

---

### Menu d'été à CHF 35.00 par personne

Salade de tomates-mozzarella au basilic

\*\*\*

Steak de porc aux girolles et sauce marsala

Purée de pommes de terre douce

épinards en feuilles

\*\*\*

Fraises avec glace à la vanille et Baileys

Notre recommandation de vin: **Compleo Cuvée Noire**, Zürich à CHF 48.00

---

### Menu d'automne à CHF 35.00 par personne

Soupe de potiron avec espuma de graines de potiron

\*\*\*

Tranches de cerf avec sauce aux airelles

Spätzli

Choux de Bruxelles à la châtaigne

\*\*\*

Parfait au sambuca et à la mousse de café

Notre recommandation de vin: **Gigonadas AC, Cuvée Tradition**, Côtes du Rhône à CHF 48.00

---

### Menu d'hiver à CHF 36.00 par personne

Pâté maison avec sauce Cumberland et salade de céleri

\*\*\*

Boeuf braisé avec sauce au vin rouge

Gratin de pommes de terre

Brocoli aux amandes

\*\*\*

Tiramisu et ananas poché à la coriandre

Notre recommandation de vins: **Cal Pla**, Priorat à CHF 46.00

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél. + 41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

| ENTRÉES FROIDES                                                                                                |                           |     | CHF   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----|-------|
| Salade mêlée                                                                                                   | (disponible végétalienne) | v x | 7.00  |
| Salade du jardinier (salade verte avec émincé de carottes, concombres et grains de maïs)                       |                           | v x | 7.00  |
| Salade avec billes de melon, graines, noix, billes de mozzarella et croûtons                                   |                           | v x | 11.00 |
| Salade doucette fraîche avec champignons sauvages sautés, raisins, noix rôties et œuf haché                    |                           | v x | 13.00 |
| Tartare de saumon fumé écossais sur carpaccio de concombre à l'huile de lime et crevettes Black Tiger grillées |                           | x   | 17.50 |
| Carpaccio de betteraves à l'huile d'olive, salade de roquette, fromage frais aux herbes et copeaux de parmesan |                           | v x | 15.00 |

| SOUPES                                               |  |   | CHF  |
|------------------------------------------------------|--|---|------|
| Velouté de maïs sucré avec graines grillées          |  | v | 7.00 |
| Soupe de carottes et gingembre aux crevettes géantes |  |   | 9.00 |
| Velouté de citrouille à l'huile de pépins de courge  |  | v | 8.00 |

#### **Vous avez des questions ?**

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

## PLATS PRINCIPAUX VIANDE

CHF

### Porc

Saltimbocca de porc à la sauge fraîche et jambon cru du Valais  
avec jus au Marsala  
Risotto au safran  
Courgette sautée



26.00

Filet de porc frit  
avec sauce Calvados  
Pommes de terre Williams  
Brocoli aux amandes

35.00

### Veau

Dés de veau avec sauce  
à la crème de cèpes  
Spätzlis fait maison  
Brocoli aux amandes

29.00

Selle de veau rôtie  
avec sauce aux champignons des bois  
Gratin de pommes de terre  
Légumes du marché

47.00

### Bœuf

Suure Mocke (rôti de bœuf saumuré braisé)  
Purée de pomme de terre  
Légumes frais

29.00

Roastbeef rosé avec sauce Béarnaise  
Gratin de pommes de terre  
Légumes frais



45.00

### Volaille

Poitrine de poulet farcie aux épinards  
Risotto au safran  
Brocoli aux amandes

29.00

Cuisse de poulet rôtie au four (désossée)  
au jus de thym  
Polenta Bramata à la Tessinoise  
Ratatouille fraîche



27.00

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél. +41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

## PLANTS PRINCIPAUX POISSON

CHF

Filet de truite saumonée poché avec sauce aux herbes et au vin blanc  
Sur son lit de poireaux  
Riz  
Champignons et dés de pepperoni

27.00

Filet de sandre pané  
avec oignons, tomates, pignons de pin, au beurre persillé  
Pommes vapeur  
Émincé de fenouil sauté



29.00

## ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES

Piccata d'aubergines au pesto de basilic  
Pommes de terre au romarin  
Peperonata aux herbes fraîches

**v**

22.00

Strudel de légumes maison  
avec sauce à la ciboulette  
Riz

**v**

21.00

Stroganoff de champignons  
à la crème fraîche  
Roesti au beurre  
Poire au vin blanc

**v**



24.00

## ALTERNATIVES VÉGÉTALIENNES

Capuns de chou bernois au tofu, aux légumes et aux herbes  
Chutney de tomates  
Couscous

**Vegan**

32.00

Lasagne  
à la bolognaise de soja et champignons des bois

**Vegan**

29.00

## DESSERTS

Salade d'ananas, d'orange et de myrtilles avec sorbet au citron et gaufre de Bruxelles

9.00

Mousse au chocolat avec confit de cumquat (Disponible végétalienne)

12.00

Soufflé Glacé Grand Marnier garnie de coulis de pommes vertes

10.00

Tiramisu à l'ananas poché à la coriandre

11.00

**Notre spécialité :** Öpfuchüechli (beignets de pommes) avec glace à la cannelle

8.00

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

# CARTE DES VINS

## BOUTEILLES DE VIN BLANC

CHF

### Suisse

Lac de Bienne

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

36.00

Domaine Viticole de la Ville de Berne

Une spécialité bernoise vive et fruitée à base de Chasselas du lac de Bienne.

Excellent à l'apéritif et avec les poissons.

Lac de Neuchâtel

#### **Manoir St. Roch (2018/2019)**

45.00

Caves de la Béroche

Cuvée blanche de Pinot gris, Chardonnay, Riesling-Sylvaner et Gewürztraminer. Un vin fruité au nez, élégant et corsé en bouche. Excellent pour accompagner les apéritifs, les soupes et la volaille.

Thunersee

#### **Spiezer - Riesling - Sylvaner (2018)**

42.00

Alpine Weinkultur - Spiezer

Vin élégant avec un jeu habile entre le sucré et l'acide, une minéralité vive et beaucoup de fruits. Vin frais, insolent et vif de Spiez avec une bonne ampleur en bouche. Se marie bien avec les plats végétariens et végétaliens.

Lavaux

#### **Le Courtisan St. Saphorin AOC (2013/2015/2106/2017)**

44.00

Domaine Ruchonnet

Au nez, des arômes fruités à base de Chasselas, des notes typiques du terroir apparaissent.

À l'apéritif, pour accompagner des poissons, volailles et fromages.

Chablais

#### **Trois Tours (2019)**

41.00

Aigle blanc AOC

Bouche équilibrée et ronde à base de Chasselas. Les notes minérales et typiques donnent à ce vin blanc tout son caractère. Excellent à l'apéritif et en entrée, poissons et fromages.

Genève

#### **Sauvignon Blanc, Genève AOC (2018/2019/2020)**

39.00

Domaine les Perrières

Couleur jaune clair à vert pâle. Fabriqué de raisins Sauvignon Blanc soigneusement sélectionnés.

Au nez, le feuillage des groseilles, des figues et des agrumes.

Wallis

#### **Petit Arvine, Valais AOC (2017/2018)**

45.00

Caves du Paradis

Merveilleux parfum de pêche et de pamplemousse. Vin puissant du cépage Petit Arvine avec une acidité agréable et fraîche. Sa finition légèrement salée complète ce profil.

## BOUTEILLES DE VIN BLANC

CHF

### Italie

Piemont

#### **Roero Arneis DOCG (2018/2019)**

Bricco Monte Olmo

**43.00**

Un vin blanc intense et fleuri du Piémont aux notes typiques de menthe et d'abricot. Issu du cépage Arneis ce vin accompagne à merveille les antipasti ou simplement à l'apéritif.

## BOUTEILLES DE VIN ROSE

CHF

### Suisse

Neuchâtel

#### **Oeil de Perdrix NE AOC (2020)**

Château d'Auvernier

**46.00**

Spécialité fraîche et fruitée issue du cépage Pinot noir. Se marie bien avec les apéritifs, le poisson, la volaille et les plats exotiques.

## BOUTEILLES DE VIN MOUSSEUX

CHF

Champagner

#### **Pommery Brut Royal**

Couleur jaune doré des cépages Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Perlage fin, bouquet puissant, arômes discrets de fruits mûrs, quelques fruits à pépins avec des nuances de levure. En bouche, il présente une forte effervescence, douce et agréable, une ampleur moyenne et douce. Se marie bien avec les apéritifs, les entrées, toutes sortes de hors-d'œuvre, les viandes blanches, les fruits de mer et les antipasti.

**78.00**

Prosecco

#### **Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato**

Contarini

**46.00**

Couleur jaune clair, accents dorés. Issu des cépages Glera et Chardonnay. Nez charmeur aux notes fraîches de Golden Delicious et d'abricots, également de fleurs blanches et d'amandes finement grillées. Finale élégante. Accompagne très bien les apéritifs, les canapés, les entrées raffinées, les plats de poisson et de viande blanche, mais aussi les fromages frais ou les pâtisseries.

### **Vous avez des questions ?**

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

## Suisse

Lac de Bienne

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

Domaine Viticole de la Ville de Berne

Un vin rouge élégant issu du cépage Pinot Noir. Robe rouge rubis et goût de baies, corsé et rond.

Lac de Neuchâtel

**Ampelos (2016)****49.00**

Caves de la Béroche

Une cuvée rouge de Pinot Noir, Garanoir et Gamaret, épicée et fruitée au nez. Vin corsé avec une longue finale.

Tessin

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

Vini Tamborini, Lamone

Parfum intense, avec des notes de baies sauvages et de cerises acides et des arômes légers de vanille.

Bouche chaleureuse et harmonieuse, aux tanins doux et bien intégrés.

Un vin corsé du cépage Merlot.

Wallis

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

Caves du Paradis

Merveilleuse spécialité du Valais. Inspire par une authenticité, un arôme et fruit.

Cépage: Pinot Noir et Gamay.

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

Sélection Stämpfli

Parfum intense. Rond et juteux en bouche. Un vin rouge fruité issu du cépage Pinot Noir, qui se marie parfaitement avec le bœuf et l'agneau.

Chablais

**Feu d'Amour, Pinot Noir Yverne Chablais AOC (2019)****44.00**

Artisans Vignerons Yverne

Ce vin rouge issu du cépage Pinot Noir sent merveilleusement les fruits rouges. En bouche, il est fort et harmonieux. Finale fruitée, gracieuse et racée.

Zürich

**Compleo Cuvée Noire (2018/2019)****48.00**

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Le Compleo est une cuvée harmonieusement équilibrée de Pinot Noir, Gamaret et Cornalin. Rouge rubis brillant. Nez fin et fruité avec des notes de cerises et de canneberges. Il accompagne bien les viandes rouges et tartar.

## France

Languedoc-Roussillon

### **Domaine Montlobre – La Chapelle (2016)**

39.00

Domaine de la Jasse

Un vin complexe élaboré à partir des meilleurs raisins Merlot et d'une grande proportion de Cabernet Sauvignon. Parfum concentré de fruits rouges mûrs et d'épices.

St. Émilion, Bordeaux

### **Saintem (2014/2015)**

49.00

St. Émilion Grand Cru

Denis Durantou du domaine viticole culte Château L'Eglise Clinet a réussi à produire un Saint-Emilion absolument merveilleux, doux et fin. Un vin racé issu à 100% de merlot avec beaucoup de classe et beaucoup de tanins doux. Grâce à une acidité fine, fraîche et très vive sur la langue, fruitée en finale, légèrement épicée et persistante pendant quelques minutes.

Côtes du Rhône

### **Gigondas AC, Cuvée Tradition (2013/2014)**

48.00

Domaine des Espiers

Les raisins Grenache, Syrah et Mourvèdre sont vendangés entièrement à la main et mûrissent pendant six mois en barriques pour produire un vin merveilleusement doux, foncé et rond.

---

## Espagne

Rioja

### **Sierra Cantabria, Crianza DOC (2014/2015)**

47.00

Bodegas Sierra Cantabria

Ce vin impressionne par son jeu de fruits léger et élégant avec des composants légèrement épicés. Un effet velouté malgré sa forte structure. De 100 % Tempranillo.

Priorat

### **Cal Pla (2017)**

46.00

Celler Cal Pla, Joan Sangenis, Porrera

Nez de notes torréfiées et de baies noires, volumineux, moelleux et ample en bouche. Un vin séduisant du Priorat issu de cépages Garnacha et Cariñena.

---

## Portugal

Alentejo

### **Monte Mayor Reserva (2017)**

38.00

Adega Mayor S.A., Campo Maior

Ce vin des Aragonez, Touriga Nacional et Alicante Bouschet se distingue par ses arômes élégants de fruits noirs et une note balsamique. En bouche, il est aromatique et bien structuré, avec des tanins ronds et une finale longue et agréable.

Dão

### **Dona Santana DOC (2012)**

43.00

Quinta de Lemos

Une Cuvée charmante issu de cépages Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Alfrocheiro. Au nez, des arômes intenses et fruités de cerise noire, de mûre et de prune avec des notes de vanille et de noix de coco. Frais et fruité avec une longue finale.

Tous les prix sont indiqués en CHF et TVA incluse / Sous réserve de changements en fonction des millésimes



## Italie

Puglia

### **Darione (2015 / 2016)**

**38.00**

Podere Belmantello

Ce Primitivo dense des Pouilles sent merveilleusement bon après les fruits rouges les plus divers.

Valpolicella

### **Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona (2016)**

**68.00**

Cantina Valpantena

Nez de fruits noirs multicouches, de fruits noirs, de baies et de notes florales avec une pointe d'épices et des arômes de torréfaction. En bouche, sec, harmonieux et corsé. Un Amarone corsé et équilibré avec une finale de longueur moyenne. Issu de cépages Corvina Veronese, Rondinella und Molinara.

Toscana

### **Monsonaccio, Chianti DOCG (2015)**

**40.00**

Fattoria Varramista

Un Chianti typique, merveilleux, élégant et corsé. La puissance et l'élégance du Sangiovese sont complétées et affinées par une petite proportion de Merlot et de Syrah.

Piemonte

### **Le Orme, Barbera D'Asti DOCG (2017)**

**45.00**

Michele Chiarlo

Première approche agréablement sucrée, forte en bouche. Un grand Barbera du Piémont et un fabuleux compagnon de table.

Sicilia

### **Santagostino, Terre Siciliane IGT (2013)**

**47.00**

Firriato

Un Sicilien ardent des deux cépages Nero d'Avola et Syrah. Parfum riche et complexe avec un soupçon de fruits rouges et les arômes épicés du Moyen-Orient. Bouche souple et longue.

---

## Autriche

Burgenland

### **Blafränkisch Perfektion (2012)**

**44.00**

Weingut Rudolf Kaiser

Rond et velouté, avec une note barrique subtile. Ce merveilleux vin rouge du cépage Blafränkisch séduit par son fruit et sa fraîcheur.

## **Vous avez des questions ?**

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)

---

**Espagne**

Toro

**Frontaura, DO Crianza (2009)****95.00**

Bodegas Frontaura

Rouge grenat clair et fort. Prononcé au nez avec un arôme fin et épicé. De fins arômes de torréfaction se marient à des saveurs de baies noires et sont entourés d'une pointe de vanille. Il révèle une élégante profondeur qui fait toujours ressortir de nouveaux arômes. En bouche, il est puissant et équilibré ; les différentes saveurs fruitées sont soutenues par une fine trame tannique et l'ensemble est complété par d'élégantes notes boisées ; corps puissant et longue finale.

Variété de raisin : 100% Tinta de Toro (Tempranillo)

---

**Italie**

Apulien

**Primitivo di Manduria DOP (2017)****72.00**

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Couleur rouge pourpre, reflets violets. Un nez expressif de cerises noires et de mûres, complété par un peu de cèdre et un soupçon de caramel. Bouche fine et très dense, avec un arôme fruité qui se confirme en bouche, avec également des myrtilles et une pointe d'amande amère ; tanins très fins, percutants bien au-delà du milieu de bouche ; finale charmante et méditerranéenne.

Cépage : 100% Primitivo

---

**VIN BLANC 50cl****Suisse**

Yvorne «AVY»

**22.00**

---

**VIN ROUGE 50cl****Suisse**

Merlot del Ticino «Runchet»

**20.00**

# BOISSONS

## BOISSONS FROIDES

CHF

|                                             |        |       |
|---------------------------------------------|--------|-------|
| Eau minérale                                | 1 l    | 7.50  |
| Jus d'orange                                | 1 l    | 11.00 |
| Jus de pomme                                | 1 l    | 11.00 |
| Boissons sucrée<br>(Ice Tea, Cola, Rivella) | 1.5 l  | 13.00 |
| Rivella (rouge, bleu)                       | 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 jus de tomate                        | 2 dl   | 4.40  |
| PET-Bouteille                               | 5 dl   | 4.50  |

## CAFÉ ET THÉ

|                           |  |      |
|---------------------------|--|------|
| Café crème                |  | 4.10 |
| Café au lait              |  | 4.10 |
| Espresso                  |  | 4.10 |
| Espresso double           |  | 5.70 |
| Cappuccino                |  | 4.80 |
| Thé                       |  | 4.10 |
| Ovomaltine froid ou chaud |  | 4.00 |

## BIÈRE EN BOUTEILLE

|                                            |        |      |
|--------------------------------------------|--------|------|
| 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 sans alcool (Vol. < 0,6 %) | 3.3 dl | 4.50 |

## PROSECCO

|                                                        |        |       |
|--------------------------------------------------------|--------|-------|
| Un verre Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato  | 1 dl   | 8.00  |
| Bouteille Le Calle, Prosecco DOC Extra Dry Millesimato | 7.5 dl | 46.00 |

### Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter notre équipe congrès : Tél.+41 31 329 96 06 ou [info@kongresszentrumkreuz.ch](mailto:info@kongresszentrumkreuz.ch)