



FESTTAGE 25 / 26

Tel. 033 854 70 70
www.kreuz-post.ch



DO MIDNIGHT RIGHT



SYLVESTER
31.12.2025



GALA DINNER WITH
UPTOWN LIGHTS
BAND
AT PANORAMA SAAL
CHF 220.-

POP / SOUL / ROCK' N' ROLL



BEN'S OYSTER BAR

WE'VE GOT THE LICENSE TO CHILL !

**VON FREITAG 26.12.25
BIS DONNERSTAG 01.01.26**

**14 BIS 18 UHR
ON THE TERRACE**

**FRESH OYSTERS
&
Champagne**



HEILIGABEND



Weihnachtsmenü 24.12.25



Foie Gras & Tuna Sashimi

auf knusprigem Toast
mit Yuzu-Butter und Ponzu-Sauce

Foie Gras & Tuna Sashimi

*on crispy toast,
with yuzu butter and ponzu sauce*

Weisse Selleriesuppe

mit Apfel und feiner Vanillenote

White Celery Root Soup

with apple and a hint of vanilla

Kleiner Fenchelsalat

mit Orangenfilets und Granatapfelkernen

Light Fennel Salad

with orange fillets and pomegranate seeds

Karamellisierte Entenbrust

mit hausgemachten „Metzgete“-Ravioli
confierten Zwiebeln, zartem Pak Choi
und Apfelessig-Sabayon

Caramelized Duck Breast

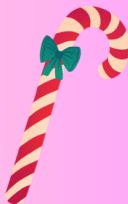
*with homemade "Metzgete" ravioli, confit onions
tender pak choi, and apple vinegar sabayon*

Variation von Birne & Passionsfrucht

Sanft pochierte Birne mit Crème Brûlée
auf Maracuja-Joghurtcreme
begleitet von Sorbet aus weißem Glühwein

Variation of Pear & Passion Fruit

*Gently poached pear with crème brûlée
on maracuja yogurt cream
served with white mulled wine sorbet*



Menu CHF 95
mit Weihnachtsmelodien
von Ekatarina an der Harfe
im Panoramasaal



WEIHNACHTSTAG

Weihnachtsmenü 25.12.25



Tatar vom schottischem Lachs

mit grünem Apfel, Crème fraîche und Dill
serviert auf knuspriger Mini-Rösti

Scottish Salmon Tartar

*with green apple, crème fraîche and dill,
served on crispy mini rösti*

Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe

Pumpkin-Coconut-Ginger Soup

Kleiner Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei

Lamb's Lettuce "Mimosa" with egg

Vol-au-Vent „Royale de Noël“

Knuspriger Blätterteig mit zartem
Schweizer Freilandpoulet

Kalbsbries und Langustinen Schwanz
serviert mit feiner Safran-Velouté

Vol-au-Vent "Royale de Noël"

Crispy puff pastry filled with tender

Swiss free-range chicken

veal sweetbreads and langoustine tail

served with a delicate saffron velouté

Orangen-Gianduja-Tarte

mit zartem Haselnuss-Schokoladenkern,
serviert mit erfrischendem Orangensorbet

Orange-Gianduja Tart

*with a soft hazelnut-chocolate center,
served with refreshing orange sorbet*

Menu CHF 95

**mit Weihnachtsmelodien
von Ekatarina an der Harfe
im Panoramasaal**



SYLVESTER

Galadinner 31. 12. 25

Mini Taco Trio

Yellowfin-Thunfisch · Simmentaler Rindstartar ·
Portobello-Pilz

Mini Taco Trio

*Yellowfin Tuna · Simmental Beef Tartar ·
Portobello Mushroom*

Karamellierte Geflügelbouillon

verfeinert mit Gola-Pfeffer, Meyer-Zitronenzeste
und Knochenmark

Caramelized Poultry Bouillon

*refined with Gola pepper, Meyer lemon zest
and bone marrow*

•

Ravioli vom Steinbutt

an Chimichurri-Hollandaise,
auf hausgemachter Pasta

Turbot Ravioli

*on homemade pasta,
served with chimichurri hollandaise*

Maracuja-Sorbet

mit Szechuanpfeffer & Prosecco

Passion Fruit Sorbet

with Szechuan pepper & Prosecco

•

Rosa gebratenes Rindsfilet „Rossini“

an Portweinjus
mit Pommes Allumettes, Pastinaken-Mousseline
und grünen Bohnen

Pink Roasted Beef Fillet “Rossini”

*with port wine jus,
Pommes Allumettes, parsnip mousseline
and green beans*

Käsetrio von Pierre-Alain Sterchi

Fachmann der Käseveredlung aus la Chaux-de-fonds
mit Spezialbrot und getrockneten Früchten

Cheese Trio by Pierre-Alain Sterchi

*Master of cheese refinement from La Chaux-de-Fonds
with specialty bread and dried fruits*

•

Dessert Variation

Dessert Variation

Gala Menü im Restaurant CHF 175

• **3 Gang Menü** im Restaurant CHF 125

Foundue Chinoise im Restaurant CHF 115

Gala Menü mit Live Music im Saal CHF 220

