



Festtage 26 / 27

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

DO MIDNIGHT RIGHT

SYLVESTER

31.12.2026

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 SAMSTAG 26.12.26

BIS FREITAG 01.01.27

14 BIS 18 UHR
ON THE TERRACE

FRESH OYSTERS & CHAMPAGNE



HEILIGABEND

WEIHNACHTSMENÜ 24.12.26



Trio vom hausgebeizten Lachs

Meerrettichschaum

Knuspriges Brioche-Toast

Trio of house-cured salmon

Horseradish foam

Crispy brioche toast



Hühner Suppeneintopf «Henry IV»

“Henry IV” chicken soup stew



Rindsfilet Wellington

Kräftiger Rotweinjus

Pastinaken-Mousseline mit Honig

Glacierte junge Karotten

Beef fillet Wellington

Rich red wine jus

Parsnip mousseline with honey

Glazed baby carrots

Crème Brûlée mit Bourbon Vanille
und hausgemachtem «Shortbread»

Crème Brûlée with bourbon vanilla
and homemade shortbread



Menu CHF 95

mit Weihnachtsmelodien

im Panoramasaal

WEIHNACHTSTAG

WEIHNACHTSMENÜ 25.12.26

Jakobsmuscheln «Thermidor»

“Thermidor” scallops

Klare Oxtail Consommé

Clear oxtail consommé

Entenbrust «à l’Orange»

Fondant-Kartoffeln

Karamellisierter Chicorée

Duck breast “à l’Orange”

Fondant potatoes

Caramelised chicory

Warme «Tarte Tatin»

Apfelküchlein mit Lebkuchen-Eis

Warm “Tarte Tatin”

Apple tart with gingerbread ice cream

Menu CHF 95

mit Weihnachtsmelodien

im Panoramasaal

SYLVESTER

GALADINNER 31. 12.26

«Foie Gras au Torchon»

Mangochip, Passionsfruchtgelée und Ananas Coulis
Mango crisp, passion fruit gelée and pineapple coulis

Klare Waldpilzessenz mit Steinpilzravioli
Clear wild mushroom consommé with porcini ravioli

Feine Seezungenroulade mit Riesenkrevettenfarce
im Zucchinimantel an Ricard-Safransauce
Delicate sole roulade with king prawn mousse
wrapped in zucchini with Ricard saffron sauce

Yuzu Sorbet mit Thai Basilikum und Champagner
Yuzu sorbet with thai basil and champagne

Simmentaler Kalbsrücken an Bordelaise Sauce
Kartoffelgratin mit Trüffel
Randenmousseline & glasierter Rosenkohl
Tender simmental veal with Bordelaise sauce
Truffle potato gratin
Beetroot mousseline & glazed brussels sprouts

Käse Auswahl
Selection of cheeses

Dessert Variation
Dessert selection

Gala Menü im Restaurant CHF 175
3 Gang Menü im Restaurant CHF 125
Fondue Chinoise im Restaurant CHF 115
Gala Menü mit Live Music im Saal CHF 220

HEILIGABEND

WEIHNACHTSMENÜ 24.12.26



Trio vom hausgebeizten Lachs

Meerrettichschaum

Knuspriges Brioche-Toast

Trio of house-cured salmon

Horseradish foam

Crispy brioche toast



Hühner Suppeneintopf «Henry IV»

“Henry IV” chicken soup stew



Rindsfilet Wellington

Kräftiger Rotweinjus

Pastinaken-Mousseline mit Honig

Glacierte junge Karotten

Beef fillet Wellington

Rich red wine jus

Parsnip mousseline with honey

Glazed baby carrots

**Crème Brûlée mit Bourbon Vanille
und hausgemachtem «Shortbread»**

**Crème Brûlée with bourbon vanilla
and homemade shortbread**



Menu CHF 95
mit Weihnachtsmelodien
im Panoramasaal

WEIHNACHTSTAG

WEIHNACHTSMENÜ 25.12.26

Jakobsmuscheln «Thermidor»

“Thermidor” scallops

Klare Oxtail Consommé

Clear oxtail consommé

Entenbrust «à l’Orange»

Fondant-Kartoffeln

Karamellisierter Chicorée

Duck breast “à l’Orange”

Fondant potatoes

Caramelised chicory

Warme «Tarte Tatin»

Apfelküchlein mit Lebkuchen-Eis

Warm “Tarte Tatin”

Apple tart with gingerbread ice cream

Menu CHF 95

mit Weihnachtsmelodien

im Panoramasaal

SYLVESTER

GALADINNER 31. 12.26

«Foie Gras au Torchon»

Mangochip, Passionsfruchtgelée und Ananas Coulis
Mango crisp, passion fruit gelée and pineapple coulis

Klare Waldpilzessenz mit Steinpilzravioli
Clear wild mushroom consommé with porcini ravioli

Feine Seezungenroulade mit Riesenkrevettenfarce
im Zuccinimantel an Ricard-Safransauce
Delicate sole roulade with king prawn mousse
wrapped in zucchini with Ricard saffron sauce

Yuzu Sorbet mit Thaï Basilikum und Champagner
Yuzu sorbet with thai basil and champagne

Simmentaler Kalbsrücken an Bordelaise Sauce
Kartoffelgratin mit Trüffel
Randenmousseline & glasierter Rosenkohl
Tender simmental veal with Bordelaise sauce
Truffle potato gratin
Beetroot mousseline & glazed brussels sprouts

Käse Auswahl
Selection of cheeses

Dessert Variation
Dessert selection

Gala Menü im Restaurant CHF 175
3 Gang Menü im Restaurant CHF 125
Fondue Chinoise im Restaurant CHF 115
Gala Menü mit Live Music im Saal CHF 220