

# Geniessen und sich wohlfühlen...

Neu mit Gästezimmer



**Als Gast sich wohlfühlen und die Zeit zu einem feinen Essen in einer entspannten Atmosphäre geniessen ist der Leitsatz von Herbert und Kathrin Balz im Landgasthof zum Kreuz in Obergösgen.**

Im traditionellen, schön dekorierten Landgasthof zum Kreuz in Obergösgen ist der gute Geist vom freundlichen, motivierten Team über die stilvoll gedeckten Tische bis in die mit Liebe und Freude gepflegten Details in der Küche durch das ganze Haus spürbar.

Es macht Freude, in diesem Haus Gast zu sein – sei es zu einem Festessen, einem Familienanlass oder einem Geschäftsmeeting. Nettes Beisammensein in der gemütlichen Gaststube bei einem gut bürgerlichen Essen ist genau so möglich wie die Reise in die gehobene Gourmet-Küche. Bei schönem Wetter lädt die gediegene Gartenterrasse unter den grossen Kastanienbäumen zum Verweilen ein.



*Gemütliche Gaststube.*

## Der Landgasthof mit vielen Vorteilen

- Gemütliche Gaststube
- Kreuzstübli für Familienfeste bis 16 Personen
- Bankettsaal für gediegene Feste bis 100 Personen
- Gartenterrasse unter herrlichen Kastanienbäumen
- 5 grosszügig gestaltete Gästezimmer
- Partyservice/Catering für ideenreiche Veranstaltungen
- Eigene Holzofenbäckerei
- Gepflegte Gartenanlage
- Zentrale Lage im Niederamt
- Grosser eigener Parkplatz



*Bankettsaal für gediegene Feste.*

## Die feine Küche

- Phantasievolle Menükreationen
- Traditionelle Gerichte
- Kleine Abendgerichte
- Einfacher Tagesteller für Fr. 16.—
- Wochen-Hit für Fr. 20.—
- Individuelle Menüberatung für Ihren Anlass
- Hausgemachtes Holzofenbrot
- Sorgfältig ausgesuchte einheimische wie ausländische Weine in exklusiver Flaschenqualität wie auch im Offenausschank

**Als Anerkennung für die kreative gute Küche, die ausgezeichnete Teamleistung und das äusserst gepflegte Haus wurde dem Landgasthof zum Kreuz die Gault-Millau-Mitgliedschaft verliehen.**



## «Hauseigets Holzofenbrot»

Als absolute Spezialität gilt das Kreuz-Holzofenbrot. Der grosse Holzofen wird immer am Freitag eingheizt. Das «chüstige» Brot liegt jeweils ab 16.00 Uhr für jedermann beim Chalet zum Kauf bereit.

## Kulinarisch immer top

Gastgeber Herbert und Kathrin Balz legen grossen Wert auf leichte und bekömmliche Küche. Beste Produkte, möglichst aus regionaler Herkunft, werden auf schonende Weise zu bekömmlichen Tagestellern, traditionellen oder ausgefallenen Gerichten verarbeitet. Begleitet durch eine reichhaltige Weinkarte mit Offenausschank mit einheimischen und ausländischen Weinen bis hin zu Raritäten runden zu einem vollkommenen Erlebnis ab.

## Das Team gibt den Geist

Wichtig für Herbert und Kathrin Balz ist die Förderung und Ausbildung der Lehrlinge in der Küche und im Service. Das freundliche, kompetente Kreuzteam begleitet die Gäste und gestaltet einen unvergesslichen Besuch.