

# Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Kreuz

**Wir freuen uns Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.**

**Unser Landgasthof besitzt eine lange Tradition und ist schon über hundert Jahre im Familienbesitz.**

**Das Kreuz bietet mehrere Lokalitäten.**

## **Der Saal**

**Der holzgetäfelte Saal ist ideal für Hochzeiten, Familienfeste und Gesellschaften. Hier finden bis zu 70 Personen bequem Platz.**

## **Unser Restaurant**

**In unserer gemütlichen Gaststube fühlen Sie sich wie zu Hause. Treffpunkt für alle.**

## **Das Stübli**

**Hier finden bis 20 Personen Platz. Ideal für Familienfeiern.**

## **Der Garten**

**In unserer Gartenwirtschaft lässt sich – unter Kastanienbäumen – ein schöner Sommerabend verbringen.**

## **Der gewölbte Weinkeller**

**Die richtige Umgebung für ein gelungenes Familienfest für 38 Personen.**

## **Hotel**

**Wir bieten unseren Gästen 9 Zimmer mit Dusche und WC an. Alle Zimmer verfügen über Fernseher und WLAN.**

.

## **Sie zu verwöhnen ist unser oberstes Gebot**

**Küche und Keller bieten Ihnen alles was Auge, Herz und Gaumen erfreuen.**

**Alle 6 Wochen bieten wir unseren Gästen eine neue Spezialitätenwoche an.**

**Lassen Sie sich vom unserem freundlichen und zuvorkommenden Service verwöhnen. Geniessen Sie ein paar Stunden in einer familiären Atmosphäre die Sie den Alltag vergessen lässt.**

**Familie Böhler und Mitarbeiter**

# Kreuz Take Away

Bitte am Vorabend bis 21:00 vorbestellen. Abholung 11:30-13:30 / 17:30-21:00

**Schweins Cordon bleu**, Pommes frites, Gemüsegarntur sfr. 25.--

**Schweinsgeschnetzeltes**, Rösti sfr. 22.--

**Rindsfiletstreifen Stroganof**, Reis, Gemüse sfr. 33.--

## Kreuz Shop

Möchten sie die feinen Kreuz- Sossen zu Hause beim Kochen verwenden.

**Französische Salatsauce** Flaschen Pfand 1.50 5dl sfr. 7.50

**Italienische Salatsauce** Flaschen Pfand 1.50 5dl sfr. 7.50

**Currysauce** 5dl sfr.7.50  
Fruchtige Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer.

**Rassige Stroganoffsauce** 5dl sfr. 8.—  
Mit Peperoniwürfel, Champignons und Essiggurken.

**Kalbsjus** 5dl sfr. 5.—  
Hausgemachter Kalbsjus mit feinen Kräutern und Rotwein

**Rahmsauce** 5dl sfr. 7.50  
Sämige Rahmsauce für Geschnetzeltes oder Rahmschnitzel

## To go

**Kaffee to go** sfr. 3.80

**Hausgemachtes Glace** 1 Kugel sfr. 3.50

# Salate, frisch und knackig!

**Grüner Salat** sfr. 8.--

**Gemischter Salat** sfr. 9.--

**Tomatensalat** sfr. 8.--

Wählen Sie zwischen Französischer- Italienischer- oder Saisonsauce

## Suppen

**Bouillon mit Flädli** sfr. 7.80

**Bouillon mit Mark und Sherry** sfr. 8.50

**Tomatencreme – Suppe** sfr. 8.--

## Vorspeisen

**Lachsteller “Maison”** sfr.16.50  
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Meerrettich und Toast

**Tatar nach Art des Hauses** sfr. 16.50  
mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter

# Unsere Hausspezialitäten

## **Grillteller Kreuz**

sfr.33.50

Zarte Rinds-, Kalbs- und Schweinsmédaillons ,Kalbsleber Chipolata, und Specktranchen garniert, auf knuspriger Rösti.

## **Kalbsleberli in Butter**

sfr.33.50

Frisches Kalbsleberli mit Rösti

## **Saftiges Siedfleisch mit Markbein**

sfr. 24.00

Salzkartoffeln und Gemüse

## **Châteaubriand Maison Ab zwei Personen p. P.**

sfr.49.50

Zartes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten.

Mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und ein buntes Gemüsebouquet.

## **Tatar nach Art des Hauses**

sfr. 29.50

mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter

# Unsere Klassiker

**Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce** mit Nudeln sfr. 24.50

**Panierte Schweinsschnitzel** mit Pommes frites sfr. 21.50

**Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce“** mit Rösti sfr. 25.50

**Schweins Cordon – bleu „Kreuz“** mit Pommes frites und Gemüse sfr. 28.50  
(Wählen Sie zwischen Emmentaler, Raclette und Appenzeller)

**Schweinssteak „ Walliser Art „** mit Raclettekäse überbacken sfr. 28.50  
Röstikroketten und Gemüse garnitur

**Schweinsgeschnetzeltes "Casimir"** sfr. 25.50  
*an Currysauce mit Früchten garniert und im Reisring serviert*

**Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce** mit Rösti sfr. 19.00

# Vom Kalb aus der Region

**Panierte Kalbsschnitzel „Wiener Art“** sfr. 35.50  
mit Pommes frites und Gemüse

**Kalbs Cordon bleu** mit Pommes frites und Gemüse garnitur sfr. 36.50  
Wählen Sie zwischen Emmentaler, Raclette und Appenzeller

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** sfr. 34.50  
An Champignonrahmsauce mit Rösti

# Zartes vom Rind

**Rindshuftsteak vom Grill**, Pommes frites und Gemüse garnitur sfr. 34.50  
Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce

**Rindsfiletspitzen „Stroganoff“** an rassischer Paprikasauce sfr. 36.50  
mit Reis und Gemüse

**Entrecôte „Café de paris“**, mit Café de paris- Sauce überbacken sfr. 36.50  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

**Zartes Rindsfiletmédailon vom Grill** sfr. 42.50  
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur  
Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce

## Frischer Fisch – Es hät solangs hät

<b>Bio – Forellenfilets aus dem Bachsertal</b>	sfr. 32.50
Gebratene Forellenfilets mit frischen Kräutern Schnittlauchkartoffeln und Gemüse garnitur	
<b>Lachsteller " Maison"</b>	sfr. 28.50
Nach altem Rezept gebeizt. Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	

## Fleischlose Gerichte

<b>„Früchte Casimir“</b> an Currysauce mit Kokosmilch im Reising	sfr. 20.--
<b>Bunter Gemüseteller</b> mit Röstikroketten	sfr. 23.50
<b>Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei</b>	sfr. 19.—

## Fitness – Teller mit knackigen Salaten

<b>Rindshuftsteak</b> <b>180g</b>	sfr. 33.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Kalbsschnitzel</b> <b>aus der Region</b>	sfr. 32.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Schweinssteak</b> <b>180g</b>	sfr. 28.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Dazu knusprige Pommes frites</b>	sfr. 5.50

Schweinefleisch  
Kalbfleisch  
Rindfleisch  
Wildschwein, Reh, Sikahirsch  
Bio Forellen

Region /Schweiz  
Region /Schweiz  
Schweiz / Argentinien  
Regionale Jagd Schweiz, Deutschland  
Glauser Bachs

## Die kleine Karte

<b>Siedfleischsalat garniert</b>	21.--
<b>Wurstsalat</b> garniert	17.50
<b>Wurstsalat</b> einfach	11.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	18.--
<b>Bunter Salatteller</b> mit Ei	18.--
<b>Dazu knusprige Pommes frites</b>	5.50

## Kalte Teller

<b>Schinkenbrot (Buureschinken) ,Salami, Käse , Fleischkäse</b>	7.00
<b>Buurespeck am Stück</b>	14.50
<b>Siedfleischteller mit Sauce Vinaigrette</b>	21.--
<b>"Kreuzteller" <i>Kalter Teller mit Aufschnitt,</i></b> Siedfleisch, Salami, Speck, Käse und Kartoffelsalat garniert	18.--

## Leicht und bekömmlich

<b>"Fitnesssteller"</b>	21.50
Schweinsschnitzel vom Grill mit knackigen Salaten garniert	
<b>„Angler-Teller“</b>	28.50
BioForellenfilet aus dem Bachsertal mit knackigen Salaten garniert	

## Warme Gerichte

<b>Wienerli</b> mit Kartoffelsalat	14.50
<b>Buureschinken</b> mit Kartoffelsalat	22.00
<b>Portion Pommes frites</b>	9.50