

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 von 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.--
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	sfr. 26.50

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 Fruchtige Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer.		5dl	sfr.7.50
Rassige Stroganoffsauce Mit Peperoniwürfel, Champignons uns Essiggurken.		5dl	sfr. 8.—
Kalbsjus Hausgemachter Kalbsjus mit feinen Kräutern und Rotwein		5dl	sfr. 5.—
Rahmsauce Sämige Rahmsauce für Geschnetzeltes oder Rahmschnitzel		5dl	sfr. 7.50

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

Tomatencrème – 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 Zarte Rinds-, Kalbs- und Schweinsmédaillons, Kalbsleber Chipolata, und Specktranchen garniert auf knuspriger Rösti.	sfr.33.50
Kalbsleberli in Butter Frisches Kalbsleberli mit Rösti	sfr.33.50
Saftiges Siedfleisch mit Markbein Salzkartoffeln und Gemüse	sfr. 24.00
Châteaubriand Maison Ab zwei Personen p. P. Zartes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten. Mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und ein buntes Gemüsebouquet.	sfr.52.00
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	sfr. 29.50

Unsere Klassiker

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln sfr. 24.50

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites sfr. 22.00

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce“ mit Rösti sfr. 25.50

Schweins Cordon – bleu „Kreuz“ mit Pommes frites und Gemüse sfr. 28.50
Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung.

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. 36.50
mit Pommes frites und Gemüse

Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur sfr. 37.50
Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung

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. 38.00
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Zartes Rindsfiletmédailon vom Grill sfr. 43.50
Mit Pommes frites und Gemüse garnitur
Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce

Frischer Fisch – Es hät solangs hät

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

Fleischlose Gerichte

„Früchte Casimir“ an Currysauce mit Kokosmilch im Reising	sfr. 20.--
Bunter Gemüseteller mit Röstikroketten	sfr. 24.50
Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei	sfr. 19.—

Fitness – Teller mit knackigen Salaten

Rindshuftsteak 180g	sfr. 34.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Kalbsschnitzel aus der Region	sfr. 33.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Schweinssteak 180g	sfr. 28.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Dazu knusprige Pommes frites	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

Siedfleischsalat garniert	21.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurstsalat einfach	12.50
Wurst-Käsesalat garniert	18.50
Bunter Salatteller mit Ei	18.50
Dazu knusprige Pommes frites	5.50

Kalte Teller

Schinkenbrot (Buureschinken) ,Salami, Käse , Fleischkäse	7.00
Buurespeck am Stück	14.50
Siedfleischteller mit Sauce Vinaigrette	21.50
"Kreuzteller" Kalter Teller mit Schinken, Fleischkäse, Siedfleisch, Salami, Speck, Käse und Kartoffelsalat garniert	18.50

Leicht und bekömmlich

"Fitnesssteller"	22.00
Schweinsschnitzel vom Grill mit knackigen Salaten garniert	
„Angler-Teller“	28.50
Bio Forellenfilet aus dem Bachsertal mit knackigen Salaten garniert	

Warme Gerichte

Wienerli mit Kartoffelsalat	14.50
Buureschinken mit Kartoffelsalat	22.00
Portion Pommes frites	10.00