

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. 26.--
Schweinsgeschnetzeltes , Rösti	sfr. 22.50
Rindsfiletstreifen Stroganof , Reis, Gemüse	sfr. 35.--
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 8.50

Gemischter Salat 9.50

Tomatensalat 9.--

Wählen Sie zwischen Französischer- Italienischer- oder Saisonsauce

Suppen

Bouillon mit Flädli 8.50

Bouillon mit Mark und Sherry 9.50

Tomatencrème – Suppe mit hausgemachter Pesto 8.50

Vorspeisen

Lachsteller “Maison” 16.50

Hausgebeizter schottischer Lachs mit Meerrettich und Toast

Tatar nach Art des Hauses 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	36.--
Kalbsleberli in Butter Frisches Kalbsleberli mit Rösti	34.80
Saftiges Siedfleisch mit Markbein Neue Kartoffeln und Gemüse	24.50
Châteaubriand Maison Ab zwei Personen p. P. Zartes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten. Mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und ein buntes Gemüsebouquet.	54.--
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	29.50

Unsere Klassiker

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln 24.50

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 23.50

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce“ mit Rösti 25.50

Schweins Cordon – bleu „Kreuz“ mit Pommes frites und Gemüse 29.50
Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung.

Schweinssteak „Walliser Art „mit Raclettekäse überbacken 29.50
Röstikroketten und Gemüse garnitur

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

Vom Kalb aus der Region

Panierte Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse	38.50
Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung	39.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art An Champignonrahmsauce mit Rösti	36.--

Zartes vom Rind

Rindshuftsteak vom Grill , Pommes frites und Gemüse garnitur Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce	35.50
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ an rassischer Paprikasauce mit Reis und Gemüse	38.--
Entrecôte „Café de paris“ „mit Café de paris- Sauce überbacken mit Pommes frites und Gemüse garnitur	39.50
Zartes Rindsfiletmédaille vom Grill Mit Pommes frites und Gemüse garnitur Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce	45.50

Frischer Fisch – Es hät solangs hät

Bio – Forellenfilets aus dem Bachsertal	34.50
Gebratene Forellenfilets mit frischen Kräutern Neue Kartoffeln und Gemüse garnitur	
Lachsteller " Maison"	29.50
Nach altem Rezept gebeizt. Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	

Fleischlose Gerichte

„Früchte Casimir“ an Currysauce mit Kokosmilch im Reisring	22.--
Bunter Gemüseteller mit Röstikroketten	25.50
Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei	22.—

Fitness – Teller mit knackigen Salaten

Rindshuftsteak 180g	35.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Kalbsschnitzel aus der Region	35.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Schweinssteak 180g	29.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Dazu knusprige Pommes frites	6.--

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Rindfleisch
Wildschwein, Reh, Sikahirsch
Bio Forellen

Region /Schweiz
Region /Schweiz
Schweiz / Argentinien/Irland
Regionale Jagd Schweiz, Deutschland
Glauer Bachs

Die kleine Karte

Siedfleischsalat garniert	22.--
Wurstsalat garniert	19.--
Wurstsalat einfach	13.--
Wurst-Käsesalat garniert	19.--
Bunter Salatteller mit Ei	19.--
Dazu knusprige Pommes frites	6.--

Kalte Teller

Schinkenbrot (Buureschinken), Salami, Käse, Fleischkäse	7.--
Buurespeck am Stück	14.50
Siedfleischteller mit Sauce Vinaigrette	22.--
"Kreuzteller" Kalter Teller mit Aufschnitt, Siedfleisch, Salami, Speck, Käse und Kartoffelsalat garniert	19.--

Leicht und bekömmlich

"Fitnesssteller"	22.50
Schweinsschnitzel vom Grill mit knackigen Salaten garniert	
„Angler-Teller“	34.50
Bio Forellenfilet aus dem Bachsertal mit knackigen Salaten garniert	

Warme Gerichte

Wienerli mit Kartoffelsalat	14.50
Buureschinken mit Kartoffelsalat	22.00
Portion Pommes frites	11.00