

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	10.--
Tomatensalat	9.--

Wählen Sie zwischen Französischer- Italienischer- oder Saisonsauce

Suppen

Bouillon mit Flädli	9.50
Bouillon mit Mark und Sherry	10.50
Tomatencreme – Suppe mit hausgemachter Pesto	9.50

Vorspeisen

Lachsteller “Maison”	17.50
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Meerrettich und Toast	
Tatar nach Art des Hauses	17.50
mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	

Unsere Hausspezialitäten

Grillteller Kreuz Zarte Rinds-, Kalbs- und Schweinsmédaillons, Kalbsleber Chipolata, und Specktranchen garniert auf knuspriger Rösti	37.--
Kalbsleberli in Butter Frisches Kalbsleberli mit Rösti	35.80
Saftiges Siedfleisch mit Markbein Neue Kartoffeln und Gemüse	25.50
Châteaubriand Maison Ab zwei Personen p. P. Zartes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten. Mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und ein buntes Gemüsebouquet.	56.--
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	30.50

Unsere Klassiker

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln 24.50

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 24.50

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce“ mit Rösti 26.50

Schweins Cordon – bleu „Kreuz“ mit Pommes frites und Gemüse 30.50
Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung.

Schweinssteak „Walliser Art „mit Raclettekäse überbacken 30.50
Röstikroketten und Gemüse garnitur

Schweinsgeschnetzeltes "Casimir" 26.50
an Currysauce mit Früchten garniert und im Reiring serviert

Vom Kalb aus der Region

Panierte Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse	39.50
Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung	40.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art An Champignonrahmsauce mit Rösti	37.--

Zartes vom Rind

Rindshuftsteak vom Grill , Pommes frites und Gemüse garnitur Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce	36.50
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ an rassischer Paprikasauce mit Reis und Gemüse	39.--
Entrecôte „Café de paris“ „mit Café de paris- Sauce überbacken mit Pommes frites und Gemüse garnitur	40.50
Zartes Rindsfiletmédaille vom Grill Mit Pommes frites und Gemüse garnitur Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce	47.50

Frischer Fisch – Es hät solangs hät

Bio – Forellenfilets aus dem Bachsertal	35.50
Gebratene Forellenfilets mit frischen Kräutern Neue Kartoffeln und Gemüse garnitur	
Lachsteller " Maison"	30.50
Nach altem Rezept gebeizt. Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	

Fleischlose Gerichte

„Früchte Casimir“ an Currysauce mit Kokosmilch im Reising	24.50
Bunter Gemüseteller mit Röstikroketten	26.50
Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei	23.—

Fitness – Teller mit knackigen Salaten

Rindshuftsteak 180g	36.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Kalbsschnitzel aus der Region	37.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Schweinssteak 180g	30.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter	
Dazu knusprige Pommes frites	6.50

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Rindfleisch
Wildschwein, Reh, Sikahirsch
Bio Forellen

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

Die kleine Karte im Winter

Siedfleischsalat garniert	23.--
Wurstsalat garniert	20.--
Wurstsalat einfach	14.--
Wurst-Käsesalat garniert	20.--
Bunter Salatteller mit Ei	20.--
Dazu knusprige Pommes frites	6.50
Schinkenbrot (Buureschinken), Salami, Käse, Fleischkäse	8.--

Leicht und bekömmlich

"Fitnessteller"	24.50
Schweinsschnitzel vom Grill mit knackigen Salaten garniert	
„Angler-Teller“	32.--
Bio Forellenfilet aus dem Bachsertal mit knackigen Salaten garniert	

Warme Gerichte

Portion Tagessuppe	10.--
Portion Pommes frites	12.00

Kreuz Salatsaucen zum Mitnehmen

Französische Salatsauce	5 dl	8.--
Italienische Salatsauce	5dl	8.--

Depot für Bügelflasche 1.50