

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, Gemüsegar nitur	sfr. 28.--
Schweinsgeschnetzeltes , Rösti	sfr. 23.50
Rindsfiletstreifen Stroganoff , Reis, Gemüse	sfr. 38.50
Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	sfr. 27.50

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 und 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. 4.--
Hausgemachtes Glace	1 Kugel	sfr. 3.70

Salate, frisch und knackig!

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Wählen Sie zwischen Französischer- oder Italienischer Salatsauce	

Suppen

Bouillon mit Flädli	9.50
Bouillon mit Mark und Sherry	10.50

Vorspeisen

Lachsteller "Maison"	18.50
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Meerrettich und Toast	
Tatar nach Art des Hauses	18.50
mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	

Unsere Hausspezialitäten

Kalbsleberli in Butter Frisches Kalbsleberli mit Rösti	36.50
--	-------

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.	58.--
---	-------

Tatar nach Art des Hauses mit einem Schuss Cognac, Toast und Butter	31.50
---	-------

Unsere Klassiker

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce mit Nudeln 25.50

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites 25.50

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce“ mit Rösti 27.50

Schweins Cordon – bleu „Kreuz“ mit Pommes frites und Gemüse 32.--
Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung.

Schweinsgeschnetzeltes "Casimir" 27.50
an Currysauce mit Früchten garniert und im Reisring serviert

Vom Kalb aus der Region

Panierte Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse	42.50
Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse garnitur Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung	44.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art An Champignonrahmsauce mit Rösti	39.50

Zartes vom Rind

Rindshuftsteak vom Grill , Pommes frites und Gemüse garnitur Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce	37.50
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ an rassischer Paprikasauce mit Reis und Gemüse	42.50
Entrecôte „Café de paris“ „mit Café de paris- Sauce überbacken mit Pommes frites und Gemüse garnitur	44.50
Zartes Rindsfiletmédaille vom Grill Mit Pommes frites und Gemüse garnitur Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce	48.50

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" 31.50
Nach altem Rezept gebeizt. Mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Fleischlose Gerichte

„Früchte Casimir“ an Currysauce mit Kokosmilch im Reisring 24.50

Bunter Gemüseteller mit Röstikroketten 27.50

Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei 25.--

Fitness – Teller mit knackigen Salaten

Rindshuftsteak 180g 36.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter

Kalbsschnitzel aus der Region 38.50
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter

Schweinssteak 180g 32.--
Garniert mit bunten Salaten und hausgemachter Kräuterbutter

Dazu knusprige Pommes frites 7.--

Schweinefleisch
Kalbfleisch
Rindfleisch
Wildschwein, Reh, Sikahirsch
Bio Forellen

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

Die kleine Karte

Siedfleischsalat garniert	25.50
Wurstsalat garniert	20.50
Wurst-Käsesalat garniert	20.50
Bunter Salatteller mit Ei	20.50
Dazu knusprige Pommes frites	7.--

Kalte Teller

Schinkenbrot (Buureschinken), Salami, Käse, Fleischkäse	8.--
"Kreuzteller" Kalter Teller mit Aufschnitt, Siedfleisch, Salami, Speck, Käse und Kartoffelsalat garniert	20.50

Leicht und bekömmlich

"Fitnessteller" Schweinsschnitzel vom Grill mit knackigen Salaten garniert	25.50
„Angler-Teller“ Bio Forellenfilet aus dem Bachsertal mit knackigen Salaten garniert	34.50

Warme Gerichte

Heisses Wädli mit Kartoffelsalat	Es hät solangs hät.....	24.50
Buureschinken mit Kartoffelsalat		23.50
Portion Pommes frites		12.50

Kreuz Salatsaucen zum Mitnehmen

Französische Salatsauce	5 dl	7.50
Italienische Salatsauce	5dl	7.50

Depot für Bügelflasche 1.50