

Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Kreuz

Wir freuen uns Sie als Guest 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 holzgetäferte 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, Gemüsegarnitur	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 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. 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“ 42.50
mit Pommes frites und Gemüse

Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüsegarnitur 44.50
Der Klassiker mit Buureschinken und Kreuz-Käsemischung

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 39.50
An Champignonrahmsauce mit Rösti

Zartes vom Rind

Rindshuftsteak vom Grill, Pommes frites und Gemüsegarnitur 37.50
Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ an rassiger Paprikasauce 42.50
mit Reis und Gemüse

Entrecôte „Café de paris“ mit Café de paris- Sauce überbacken 44.50
mit Pommes frites und Gemüsegarnitur

Zartes Rindsfiletmédailлон vom Grill 48.50
Mit Pommes frites und Gemüsegarnitur
Wählen Sie zwischen, Kräuterbutter, Béarnaise, oder Paprikasauce

Frischer Fisch – Es hät solangs hät

Bio – Forellenfilets aus dem Bachsertal	35.50
Gebratene Forellenfilets mit frischen Kräutern	
Neue Kartoffeln und Gemüsegarnitur	
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 Röstkroketten	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	Region /Schweiz
Kalbfleisch	Region /Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien/Irländ
Wildschwein, Reh, Sikahirsch	Regionale Jagd Schweiz, Deutschland
Bio Forellen	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

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

Warne 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
<i>Depot für Bügelflasche 1.50</i>		