




LIEBER GAST

Schön dass Sie bei uns sind!

Unser klar definiertes Ziel ist es, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu gestalten.
Sie verlassen das Kreuz mit einem Gefühl des Wohlbefindens und dem klaren Wunsch, da gehe ich wieder hin!

Wir haben uns deshalb mit zwei Themen auseinandergesetzt:
"Das Beste der Region" und "Feng Shui"

Was steht hinter dem Gütesiegel "Das Beste der Region"?

Dahinter stehen sieben Regionen, wobei wir hier im Speziellen der Region Gantrisch angehören. Wir haben uns verpflichtet, für die mit diesem Gütesiegel  gekennzeichneten Gerichte nur Produkte aus der Region zu verwenden, die nach streng definierten Vorgaben hergestellt werden.

Gaststube und Belperstube haben wir nach den Richtlinien von "Feng Shui" gestaltet. Feng Shui hat seine Wurzeln in der chinesischen Philosophie. Es heisst wörtlich Wind + Wasser und ist ein altes taoistisches Prinzip. Einen Raum nach Feng Shui zu gestalten heisst, einen Ort des Wohlbefindens und der Behaglichkeit zu gestalten. Es muss eine Harmonie zwischen Farben, Formen, Materialien und Licht gefunden werden.



Nun wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt

Arnold Tännler und Kreuz-Team

...aus Freude am Genuss!

*die mit Sternli markierten Gerichte werden durchgehend serviert





Salate und Vorspeisen

- *Grüner Marktsalat** Fr. 7.50
mit saisonalen Blattsalaten und Kernen

- *Gemischter Salat** Fr. 9.00
knackig Frisches aus dem Garten - originell
angerichtet

- *Spinat-Frischkäse-Röllchen** Fr. 11.50
mit Toffner Rohschinken, angerichtet mit
Jungblattsalat und Gemüsespännen

- Tomaten-Mozzarella-Crostini** Fr. 8.00
knusprig und warm - abgeschmeckt mit
Basilikum-Oel

- "la salade folle"** Fr. 15.00 Fr. 11.50
Blattsalat und frische Kräuter, mit einheimischem
Rohschinken, dazu im Couscous panierte Gantrisch-
Frischkäslü und ein Wachtelei

- *Roastbeefsteller** Fr. 24.50 Fr. 18.50
mit Tatarsauce, dazu verschiedene Salate
oder Pommes frites (Nachmittag nur mit Salaten)

- *Fleisch-Käseplättli** Fr. 21.50 Fr. 16.50
Gurnigel Dauerwurst, Toffner-Rohschinken,
Bike-Speck, Hamme, Rauchkäse und Hobelkäse




Aus dem Suppentopf

- Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer Fr. 8.50
- Tagessuppe Fr. 6.00



Fleischiges

Kreuz-Bratwurst

gemischte Bratwurst mit Knusper-Speckfähnchen, an Zwiebelsauce und dazu Röstli

Fr. 17.00



Rahmschnitzel

saftiges Schweinsrahmschnitzel mit Gürbetaler Nüdeli und Pfirsich

Fr. 22.00 Fr. 16.50



Kalbs-Involtini

Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit grünen Spargeln, dazu Tessiner-Risotto mit Erdbeeren und Belperknolle

Fr. 39.50 Fr. 29.50



Geschnetzelte Kalbsleberli

im Butter gebraten mit Eschalotten und Kräutern, dazu Butterröstli und Karottenpäckli

Fr. 27.00 Fr. 20.50



Filetgulasch Stroganoff

Rindsfiletwürfeli an pikanter Peperonisauce mit Sauerrahm und Gurkenstreifen, dazu handgeschabte Knöpfli

Fr. 34.00 Fr. 25.50

Rindsfilet „Béarnaise“

mit Gemüse-Potpourrie und Pommes frites

Fr. 43.00 Fr. 32.50

Fischiges

Gebratene Zanderstreifen

angerichtet auf Zitronen-Ravioli, dazu Karotten und weisse Spargeln an Orangen-Vanille-Butter

Fr. 39.00 Fr. 29.50



Vegetarisches

Gürbmätteli-Makkaroni

an Bärlauch-Pesto und dazu Mini-Ratatouille

Fr. 19.00 Fr. 14.50

Das Beste
der Region

Champignons-Stroganoff

an pikanter Peperonisauce mit Sauerrahm und Gurkenstreifen, dazu handgeschabte Knöpfli

Fr. 19.00 Fr. 14.50

Das Beste
der Region



Fr. 39.50

Unsere Hausspezialitäten

Fondue Chinoise à discrétion

Tropischer Begrüssungsdrink

zartes Rindfleisch

Reis und Pommes frites

grosse Auswahl an Saucen + Beilagen

„Flambi-Spiess Gantrisch“

Schweins- und Rindsfilet, Lammhuft, Kalbfleisch und Belpbergerli gebraten und am Spiess flambiert.

Als Beilage Whiskysauce, verschiedenes Gemüse und nach Wahl Pommes frites, Reis oder handgeschabte

Knöpfli

Fr. 42.00

Das Beste
der Region



11.04.2012