

# Menuvorschläge



## Restaurant-Bar Kreuz Uetendorf

**Helène und Roland Gerber  
Dorfstrasse 32  
Telefon 033/345 02 72  
[www.kreuz-uetendorf.ch](http://www.kreuz-uetendorf.ch)**



Liebe Kreuzgäste

Vielen Dank für das Interesse und das Vertrauen, das Sie unserem Restaurant entgegenbringen. Sie können versichert sein, dass wir alles unternehmen werden, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird.

In unseren Menuvorschlägen finden Sie eine Auswahl an zusammengestellten Menus und einzelnen kombinierbaren Gerichten in verschiedenen Preislagen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihrer Preisvorstellung und Ihrem speziellen Wunsch zusammen. Erkundigen Sie sich auch über die aktuellen Saison Spezialitäten.

**Damit wir Ihnen einen ruhigen und gepflegten Service bieten können, bitten wir Sie, sich bei Ihrer Auswahl auf ein einheitliches Menu zu beschränken.**

### **Unsere Vorteile:**

- Heimelige Aperio Bar (Glungge-Bar ab 17.00 Uhr geöffnet)
- Von Montag bis Samstag ab 08.00 Uhr bis 23.30 Uhr geöffnet
- Sonntag jeweils auf Anfrage (Taufe, Konfirmation.....)
- Gemütlicher Wintergarten zum Schlemmen und verweilen
- Räumlichkeiten für Bankette von 10 bis 40 Personen
- Sitzungs- und Tagungsräume
- Projektor und Leinwand stehen Ihnen Gratis zuverfügung
- Wir nach Absprache
- Gruppentarife nach Absprache

## Menus zum zusammenstellen

### Frisch aus dem Garten

Bunter Blattsalat An leichter Frenchdressing	Fr.	6.50
Gemischter Salat mit Croutons An leichter Frenchdressing	Fr.	7.50
Nüsslersalat Mit Ei, Croutons und Speck	Fr.	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella mit frischem Basilikum; an Balsamicodressing	Fr.	9.50
	Fr.	12.50

### Kalte Speisen

Tessiner Anti Pasti Teller mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Rohschinken, Coppa, Salami nostrano, Bresaola, Brie, Brot und Butter	Fr.	18.50
Rindstartar Mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	Fr.	19.00
	Fr.	25.00

### Aus dem Suppentopf

Bouillon Mit Gemüsestreifen, Flädli oder Mark	Fr.	7.50
Tomatencremesuppe Basilikum	Fr.	7.50
Bündnergerstensuppe Mit Rahm verfeinert	Fr.	7.50
Kürbiscremesuppe mit Safran und Rahm verfeinert	Fr.	7.50

## Immer gut

Bratwurst an Zwiebelsauce Serviert mit knuspriger Rösti	Fr. 16.50
Schweinsschnitzel Paniert Gemüse garnitur und Pommes frites	Fr. 19.50
„Zürigeschnetzeltes“ Kalbfleisch Mit knuspriger Rösti	Fr. 26.50
Schweinsrahmschnitzel Begleitet mit Nudeln und Pfirsich mit Rahm	Fr. 21.00
Riesen Schweins Cordon-Bleu Mit Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 28.50

## Vom Grill

Schweinssteak Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	Fr. 26.00
Pouletbrust Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	Fr. 19.50
Pferdeentrecôte Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	Fr. 32.50
US – Beef Entrecôte „Du Chef“ Mit Kräuterbutter überbacken Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	Fr. 39.00
Schweinsfilet „Kreuz“ Morchelrahmsauce Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	Fr. 35.00
Elchentrecôte „Viking“ Mit Kräuterbutter überbacken Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	Fr. 42.00

Zu allen Grilladen Servieren wir Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise

Beilagen: Pommes Frites  
Nudeln  
Reis  
Kartoffelgratin

## Hausspezialitäten

Mah Mee  
Asiatisches Nudelgericht mit Pouletfleisch (Ungarn) Fr. 19.50

Schwedischer Bierbraten (Rindfleisch) Mit Hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet Fr. 27.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Suure Mocke  
Mit Rotweinsauce  
Gemüse garnitur und Kartoffelstock Fr. 21.00

Fondue Chinoise ( a discretion) mit Rinds-, Pferde- und Trutenfleisch  
Mit 4 verschiedenen Saucen, 6 Beilagen,  
Pommes frites oder Reis und bunter Blattsalat Fr. 36.00

Filet de boeuf - Châteaubriand Kreuz (Brasilien)  
Mit vielen exquisiten Beilagen.....lassen Sie sich überraschen!  
Wird nur ab 2 Personen serviert. Fr. 48.00

Fondue 200gr.  
Mit Freiburger Vacherin und Greyerzer Käsemischung Fr 22.00

## Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 8.50

Grosis Gebrannte Creme Fr. 7.50

Schoggi – Mousse mit Rahm garniert Fr. 9.50

Sorbetteller Fr 11.50

Schwedentorte Fr. 7.50

Schwedischer Apfelkuchen Fr. 7.50

„Glace au Four“ mit Waldbeeren Fr. 11.50

Oder wählen Sie sich ihr Dessert aus unserer Coupekarte

## Frühstück / Brunch

### **Einfaches Frühstück**

Kaffee, Tee, Ovo, Orangenjus  
Gipfeli, Brot, Konfitur und Butter

Fr. 9.50

### **Kreuz Frühstück**

Kaffee, Tee, Ovo, Orangenjus  
Gipfeli, Brot, Züpfe, Konfitur, Honig und Butter  
Käse und Fleischplatte

Fr. 14.00

### **Kreuz Brunch (ab 20 Personen)**

Kaffee, Tee, Ovo, Orangenjus  
Gipfeli, Brot, Züpfe, Konfitur, Honig und Butter  
Käse und Fleischplatte  
Speckrösti, Spiegelei, Yoghurt und Müesli

Fr. 21.50

## Menuvorschläge

### Menu 1

Bunter Baltt Salat  
mit leichter Frenchdressing

Schweinsrahmschnitzel  
Nudeln  
Pfirsich mit Rahm

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm

Fr. 27.00

### Menu 2

Tomatensalat mit Mozzarella  
an Balsamicodressing

Zarte Pouletbrust auf  
Orangensauce  
Reis  
Gemüse garnitur

Schoggi - Mousse  
mit Rahm garniert

Fr. 27.50

### **Menu 3**

Bouillon mit  
frischen Flädli

Schwedischer Bierbraten  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

Schwedentorte  
Fr. 34.50

### **Menu 4**

Bunter Battsalat  
mit Croutons

Rindshuftwürfel  
„Stroganoff“  
im Reisring

Ice Caramel  
mit Rahm und Garnitur  
Fr. 28.00

### **Menu 5**

Bunter Balttsalat  
mit leichter Frenchdressing

Glasierter Schweins-Carrebraten  
an Feiner Pilzsauce  
Kroketten  
Gemüsebouquet

Schoggi - Mousse  
mit Rahm garniert

Fr. 46.00

### **Menu 6**

Tomatensalat mit Mozzarella  
an Balsamicodressing

Gebratenes Roastbeef  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

Panna Cotta  
mit Marinierten Beeren

Fr. 48.50

### **Menu 7**

Hausterrine mit  
Salatgarnitur

Gebratene Kalbsmedaillon  
an feiner Cognacsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur

Sorbetteller  
mit drei Sorbet`s  
und deren Früchten  
Fr. 62.00

### **Menu 9**

Gemischter Salat  
mit Croutons

Oberländer Hackbraten  
Bratenjus  
Kartoffelstock  
Gemüsegarnitur

Apfelkuchen  
mit Rahm garniert  
Fr. 25.00

### **Menu 8**

Bunter Gemischtersalat  
mit Croutons

Grillierte Schweinfilet  
auf Steinpilzsauce  
Safrannudeln  
Gemüsegarnitur

Bunter Exotischer Fruchtsalat  
auf Orangensauce  
Fr. 47.00

### **Menu 10**

Bouillon mit  
Eierfäden

Suure Mocke  
an Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Gemüsegarnitur

Gebrannte Creme  
mit Rahm  
Fr. 29.50

## **Menu 11**

Bouquet von bunten Blattsalaten  
an Balsamicodressing mit  
rassigem Rauchlachstartare und Toast

Sautierte Kalbssteak auf Pilzbeet  
an sämiger Cognacsauce  
Safrannudeln  
Marktfrische Gemüse garnitur

Auswahl von Schweizerkäsen

Schoggimousse  
auf Mangosaucenspiegel

Fr. 65.00

## **Menu 12**

Geräuchtes Makrillenfilet  
mit Meerrettich-Dillmousse  
begleitet von einem Gemüse-Aspic

Grillierte Schweinsfilet auf feiner Estragonsauce  
Kräuterreis  
Buntes Gemüsebouquet

Französischer Brie mit fruchtegarnitur

„Glace au Four“  
mit Waldbeeren

Fr. 62.50