

GASTHOF KREUZ EGERKINGEN

GENUSSVOLL WILLKOMMEN ZUR ABENDSTUNDE

«Aus Spass am Genuss» - es ist schön, Sie als Gast bei uns zu haben!

Regional, saisonal, frisch und rustikal sind unsere Grundsätze im Gasthof Kreuz Egerkingen. Wo immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.

Wir freuen uns darüber, Sie mit neuen Kombinationen überraschen, aber auch mit beliebten Klassikern verwöhnen zu dürfen.

Die gesamte Kreuz-Crew wünscht Ihnen genussvolle Stunden im Gasthof Kreuz Egerkingen.



WEIHNACHTSFEIER 2020

Haben Sie die diesjährige Weihnachtsfeier schon geplant? Wenn nicht, können wir Ihnen mit unserem Angebot den passenden Rahmen bieten.

Die Kreuz-Crew informiert Sie gerne!

CHURZ & KNACKIG

Der Grüne	9.00
Assortierter Salat Gemüsesalate Blattsalate Hausdressing	13.00
Kreuz-Salat Blattsalat Reckenkiener Gruyère AOP Haselnüsse Knoblauchcroûtons Hausdressing	14.00
... mit geräuchertem Poulet	16.00
... mit «Dyhrberg» Rauchlachs	19.00

CHURZ & GUET



Kreuz-Tatar 100% Rind Kräuter Öl Knoblauch Toastbrot	<i>Hauptgang</i> <i>Vorspeise</i>	38.00 25.00
Thunfisch-Carpaccio Ziegenfrischkäse Kräutercrumble		21.00
Büffelmozzarella Tomaten Basilikum		17.00
«Dyhrberg» Wild Rauchlachs im Holzofen geräuchert Pumpenickel Zitronenpfeffer Holunder-Gin-Reduktion		23.00

FLÜSSIG & HEISS

Solothurner Weissweinsuppe Gemüse Geflügeleinlage	14.00
Knoblauchsuppe	12.00
Karotten-Ingwersuppe	11.00

FLEISCH & LECKER

Rindsfilet Tournedos	<i>Ladies cut 120g</i>	41.00
Saisongemüse	<i>Mens cut 220g</i>	53.00
Chateaubriand – das klassische Mittelstück vom Rindsfilet in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen)		62.00
Rindsfiletstroganoff		43.00
Saisongemüse		
Kreuz-Pfännli		49.00
Rindsfilet Tournedos Crevetten Saisongemüse		
Wienerschnitzel klassisch vom Kalb		44.00
Saisongemüse		
Kalbssteak		52.00
Waldpilze Saisongemüse		
Cordon Bleu	<i>vom Aaretaler Duroc Säuli</i>	34.00
Rohschinken Blauschimmelkäse	<i>vom Kalb</i>	46.00
Saisongemüse		
Lammrückenfilet		43.00
Kräuterkruste Mediterranes Gemüse		
Rehrücken		44.00
Portweinjus Speckrosenkohl Wildapfel		
Kreuz-Burger		25.00
zur Wahl mit 100% Rind oder Rande		
Honig-Zwiebel-Confit Cole Slaw		
Zusätzliche Optionen für den Kreuz-Burger	pro Auswahl	+ 2.00
✘ Blauschimmelkäse		
✘ Reckenkiener Gruyère AOP		
✘ Speck		
✘ Spiegelei		

BEILAGEN ZUR WAHL

Bärner Frites | Bratkartoffeln | Kartoffelstampf
Butterspätzli | Nudeln | Risotto | Reis

Alternativ können alle Gerichte auch als Fitnessteller mit entsprechender Salatbeilage bestellt werden.





FISCH & MEEHR

Schottisches Lachsfilet Whisky Risotto Steinpilze Belper Knolle	41.00
Black-Tiger Crevetten am Spiess Kartoffelstampf Rande	36.00
Egliknusperli (EST/Wild) Reis Tartarsauce	26.00

FLEISCHLOS & PASTA

Käsespätzli Käse Gemüse Röstzwiebeln	24.00
Nudelpfanne Gemüse Nüsse Belper Knolle	27.00
<i>...mit Pouletstreifen</i>	32.00
<i>...mit Rindsfiletwürfel</i>	42.00
<i>...mit Lachs</i>	37.00



FÜR DIE NEUGIERIGEN

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern.

Aaretaler Duroc

Das Duroc Schwein hat eine ganz besondere Fleischqualität und ist das Ergebnis der Kreuzung zweier Rassen, dem iberischen Schwein aus Spanien und dem roten Jersey-Schwein aus Amerika. Durch diese Kreuzung vereint das Duroc die Vorzüge beider Rassen in sich und verspricht so ausgezeichnete Fleischqualität.

Unser Duroc Schwein wird im Aaretal im Berner Oberland gezüchtet und wird durch die Metzgerei Simperl verarbeitet und ausgeliefert.

DEKLARATION

Wir versuchen wo möglich und entsprechend vertretbar Produkte aus der Region und der Schweiz zu berücksichtigen und einzusetzen. Jedoch gibt die Schweizer Landwirtschaft respektive Produktion nicht in allen Bereichen ausreichende Mengen her, um den Schweizer Markt abzudecken.

Uns ist es ein Anliegen konstante Qualität an Sie weiterzugeben.

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rindsfilet	Paraguay
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Australien