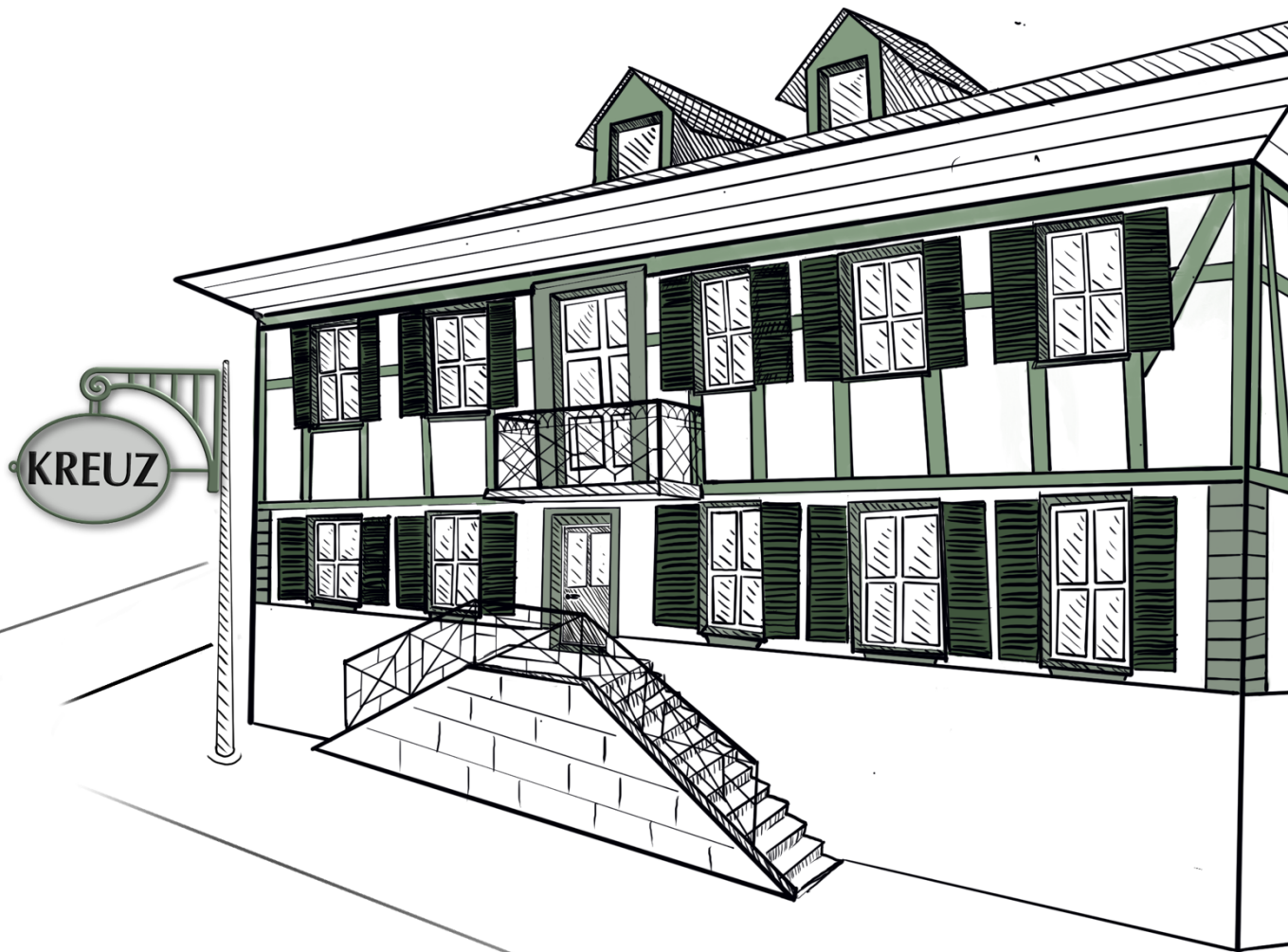


Restaurant Kreuz, Bernstrasse 157, 3052 Zollikofen,
+41 (0)31 914 01 70, info@kreuz-zollikofen.ch

Menü

Ementa



Restaurant Kreuz in Zollikofen

Seit den 1940er-Jahren gehört das Restaurant und frühere Gasthaus zum Ortsbild von Zollikofen. Ab 2025 wird das Restaurant wieder unter dem traditionellen Namen «Kreuz» geführt.

Nebst der Schweizer und mediterranen Küche, erwartet unsere Gäste eine kulinarische Reise von der atlantischen Küste Portugal bis hin zu den traditionellen Rezepten des Landesinneren. Wir laden Sie ein, in unserem gemütlichen Restaurant die herzliche Gastfreundschaft und Aromen Portugals zu erleben.



Portugiesische Spezialität



Vegetarisch



Scharf



Empfehlung des Chefs

Entradas e Saladas

Vorspeisen und Salate

Kalte Vorspeisen

Bruschetta italiana (4 Stück)

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum



10.50

Mixilhão a moda da Casa

Miesmuscheln nach unserem eigenen Rezept zubereitet



20.00

Calamares Fritos

Knusprig frittierte Calamari-Ringe, serviert mit einer hausgemachten Tartarsauce, perfekt als leichter Einstieg

14.00

Suppen

Bouillon mit Ei

Unsere hausgemachte Rindsbouillon mit einem pochierten Ei



8.50

Tomatensuppe

Tomatencremesuppe verfeinert mit Basilikum und einem Hauch Cognac



9.50

Salate

Grüner Salat

Frischer grüner Salat



8.00

Gemischter Salat

Bunter Mix aus verschiedenen Salatbeilagen



9.50

Tomatensalat mit Zwiebeln

Tomatenscheiben mit Zwiebelringen und Basilikum



12.50

Insalata caprese

Klassischer Salat mit Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum



16.00

Salatteller mit Ei



18.50

Pratos Principaiss

Hauptgerichte

S paghetti Aglio é Olio

Teigwaren an einer hausgemachten Knoblauch-, Peperoncini und Olivenölsauce



19.00

Spaghetti Vesuvio

Pikante Tomatensauce mit Peperoncini und frischem Basilikum



20.00

Spaghetti Bolognese

Teigwaren an einer hausgemachten Rindshacksauce

21.00

Spaghetti Carbonara

Teigwaren mit gebratenen Speckwürfeln, Rahm, Eigelb und Reibkäse

22.00

Spaghetti Pesce Misto

Serviert mit Calamari, Riesencrevetten und Tintenfischringen, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

25.00

Tagliatelle Mar e Monte

Teigwaren mit Steinpilzen und Crevetten in einer Rahmsauce

22.00

Tagliatelle al Salmone

Teigwaren serviert mit saftigen Lachsstücken an einer cremigen Rahmsauce

22.00

Penne Fiamma

Penne mit zarten Rindsstreifen, serviert in einer würzigen Tomaten-Rahmsauce mit einer leicht pikanten Note.



22.50

Tortelini Panna

Mit Spinat und Riccota gefüllte Tortelini serviert an einer Hausgemachten Rahm-Käse Sauce



20.50

Gnocchi ai Funghi è Porcini

Kartoffelgnocchi an einer köstlichen Champignons- und Steinpilzsauce



21.50

Hausgemachte Lasagne

Unsere Rinds-Lasagne nach eigenem Rezept

22.50

Cannelloni alla Fiorentina

Mit Spinat gefüllte Cannelloni an einer Tomaten-Rahmsauce



22.00

Gemüseteller

Frisch zubereitetes Gemüse, auf Wunsch mit einem Spiegelei



18.00

Risotto ai Spinaci

Risotto serviert mit Spinat an einer Zitronen-Gorgonzola-Sauce



22.50

Risotto Hortelano

Cremiges Risotto, verfeinert mit einer Auswahl an frischem Gemüse und aromatischen Kräutern.



22.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Fleischgerichte Pratos de Carne

Bitoque

Saftiges Rindssteak mit Pommes frites, Reis und einem Spiegelei



26.00

Paniertes Schnitzel

Knusprig paniertes Schnitzel serviert mit frischen Pommes und Gemüse

26.00

Bifes de Porco

Schweinsplätzli an einer Zitronensauce serviert mit frischen Pommes



27.00

Cordon-Bleu XXL

Gefüllt mit Vacherin-Käse, serviert mit frischen Pommes und Gemüse

29.00

Scaloppina di Vitello al Limone

Kalbschnitzel an einer Zitronensauce mit Reis und Gemüse

35.50

Piccata di Vitello

Kalbfleisch Piccata mit Spaghetti an einer frischen Tomatensauce

34.50

Kalbs Saltimbocca alla Milanese

Serviert mit Risotto und frischem Gemüse

37.00

Rindsstroganoff

Zarte Rindsstreifen in einer cremigen Stroganoff-Sauce, serviert mit duftendem Reis.

31.00

Rindsfilet vom Grill

An Café de Paris Sauce, serviert mit frischen Pommes und Gemüse

42.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Fischgerichte

Kinderteller Pratos para crianças

Bacalhau a Braz

Stockfisch mit Zwiebeln, Oliven, Eier, Knoblauch und Pommes allumettes



24.50

Dourada com verdure e Arroz

Goldbarsch, serviert mit Gemüse und Reis



26.00

Bacalhau à moda do Chefe

Stockfisch nach Chefs Art – mit Peperonata-Sauce und Frittierte Kartoffelscheiben



27.50

Lachs vom Grill

Serviert mit Reis und Gemüse

29.00

Egli Filet Müllerinnen-Art

Serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

26.00

Gambaroni Terra e Mar

Riesengrillen vom Grill serviert mit einem Rindssteak, als Beilage Pommes frites



33.50

Gamberoni á grilhia

Grillierte Riesengrillen an einer Zitronensauce mit Reis



35.00

Cataplana

Fischpfanne gemischt mit frischen Tomaten, Salzkartoffeln, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Weisswein (ca. 25 Minuten Wartezeit)



36.00

Grillada mista de Peixe

Gemischter Fischsteller serviert mit frischem Gemüse



36.00

1 kg Gamberoni na grilhia

Grillierte Riesengrillen an einer Zitronensauce mit Reis.
Jede zusätzliche Beilage CHF 5.50



50.00

Pastalina

Teigwaren mit einer Sauce Ihrer Wahl

6.00

Pizza Prosciuttolino

Der kleine Bruder der Pizza Prosciutto (mit Schinken und Mozzarella)

8.00

Pollito

Chicken-Nuggets (5 Stück) mit Pommes frites

10.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Pizza

Pizza

Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano		14.00
Pizza Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern		17.00
Pizza Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella und frische Gemüse		16.00
Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano		18.00
Pizza Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Oregano		17.00
Pizza Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven		19.00
Pizza Romantica Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Spiegelei		18.00
Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas		19.00
Pizza Catania Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Gorgonzola		19.00
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln		18.00
Pizza Classica Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven und Basilikum		19.50
Pizza Steinpilze Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze		20.00
Pizza Vesuvio Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami		20.00
Pizza Etna Tomatensauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano		21.00
Pizza Tricolore Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Spinat und Büffel Mozzarella		18.00
Pizza Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter		21.00
Pizza Salmone Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln und Kapern		23.00
Jede zusätzliche Beilage		+1.00
Eine Pizza auf zwei Tellern		+2.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Getränke | Bebidas

Bier, Offenausschank

Rugenbräu Lager / Saison

2 dl | 3 dl | 5 dl

3.20 | 4.20 | 5.20

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden
nach dem aktuellen Saison Bier.

Bier, Flasche

Super Bock

4.20

Lager, 0.33 l

Rugenbräu Spezial Hell

5.00

Spezialbier, 0.33 l

Rugenbräu Alkoholfrei

5.00

0.33 l

Zwickel Bier

6.00

Naturtrüb, 0.33 l

Münchener Weisse

6.00

Weissbier, 0.5 l

Wein

Hauswein

5.00

Omaggio, 1 dl

Monatswein



6.50

Fragen Sie nach dem aktuell im
Offenausschank erhältlichen portugiesischen
Wein.

Vully

5.00

Weisswein, 1 dl

Pinot Grigio

6.00

Weisswein, 1 dl

Alvarinho



5.00

Weisswein, 1 dl

Caiado



4.00

Rosé, 1 dl

Portwein



7.00

20 Vol. %, 4 cl

Für eine Auswahl Flaschen-Weine
fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Alkoholfreie Getränke, Flasche

Wasser

8.00

Valser mit/ohne Kohlensäure, 0.75 l

Softdrinks 33dl

4.50

Coca-Cola | Coca-Cola Zero |

Rivella rot | Rivella blau | Süssmost |

Tonic Water | Bitter Lemon

Alkoholfreie Getränke, Offenausschank

Wasser

2.80 | 3.80 | 4.80

2 dl | 3 dl | 5 dl, mit/ohne Kohlensäure

Softdrinks

2.80 | 3.80 | 4.80

2 dl | 3 dl | 5 dl

Coca-Cola | Citron | Fanta | Eistee |

Süssmost

Sirup

2.80 | 3.80 | 4.80

2 dl | 3 dl | 5 dl, für Kinder unter 8 Jahren gratis

Orangensaft

3.90

2 dl

Warme Getränke

Kaffee, Espresso crème

4.20

Café Latte, Schale

4.20

Doppio Espresso

6.20

Cappuccino

4.50

Latte Macchiato

4.50

Café, Espresso Coretto (Grappa) 5.50

Ovomaltine / Chocolat

4.50

Thé crème / citron

4.50

Schwarz | Grün | Pfefferminze | Kamille |

Eisenkraut | Früchte | Hagebutten | Lime

Kaffi fertig / Luz

7.00

Alle Fleischgerichte werden mit Schweizer Fleisch zubereitet.
Ausnahmen werden deklariert. Für Allergene fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Preise inkl.
8.1 % MwSt

Apéritifs

Martini	6.50
15 Vol. %, 4 cl	
Campari	6.50
23 Vol. %, 4 cl	
Cynar	6.50
16.5 Vol. %, 4 cl	
Appenzeller	6.50
29 Vol. %, 4 cl	
Pastis	6.50
45 Vol. %, 2 cl	
Sanbitter	5.00
Alkoholfrei, 1 dl	

Spirituosen

Vielle Prune	6.50
41 Vol. %, 2 cl	
Calvados Marin	6.50
40 Vol. %, 2 cl	
Amaretto Saronno	6.50
28 Vol. %, 2 cl	

Bailey's	6.50
17 Vol. %, 2 cl	
Remy Martin	8.50
40 Vol. %, 2 cl	
Limoncello	6.50
30 Vol. %, 2 cl	
Gin Gordon's	6.50
37.5 Vol. %, 4 cl	
Ballentine's	6.50
40 Vol. %, 4 cl	
Jack Daniel's	6.50
43 Vol. %, 4 cl	
Nardini	8.50
40 Vol. %, 4 cl	
CRF	8.50
Grappa, 40 Vol. %, 4 cl	
Alle Mischgetränke	9.50

Dessert | Sobremesa

Fragen Sie nach den hausgemachten Kuchen-Spezialitäten von Maria oder der Glace-Karte.