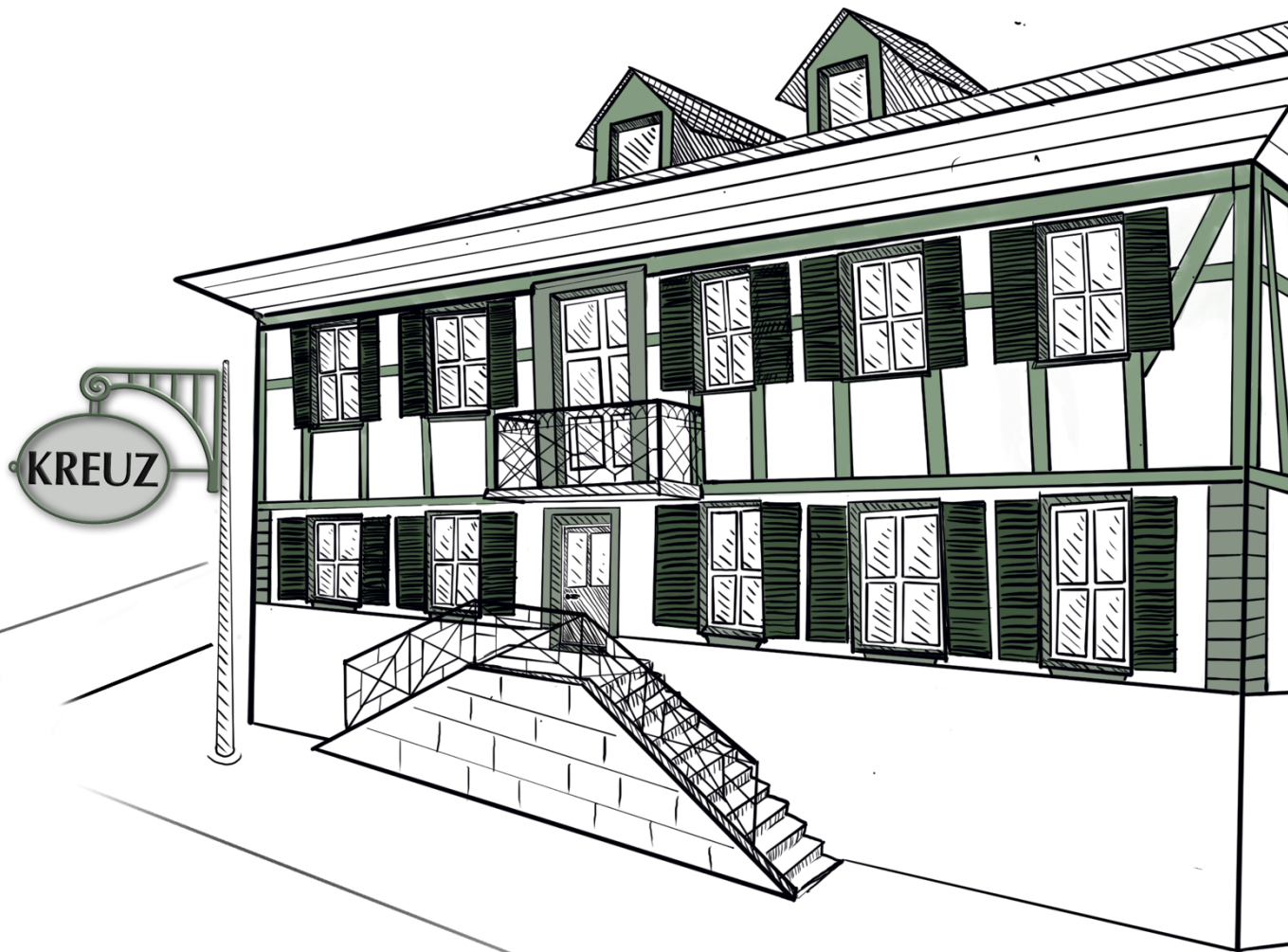


Restaurant Kreuz, Bernstrasse 157, 3052 Zollikofen,  
+41 (0)31 914 01 70, info@kreuz-zollikofen.ch

# 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

## 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 Principaais

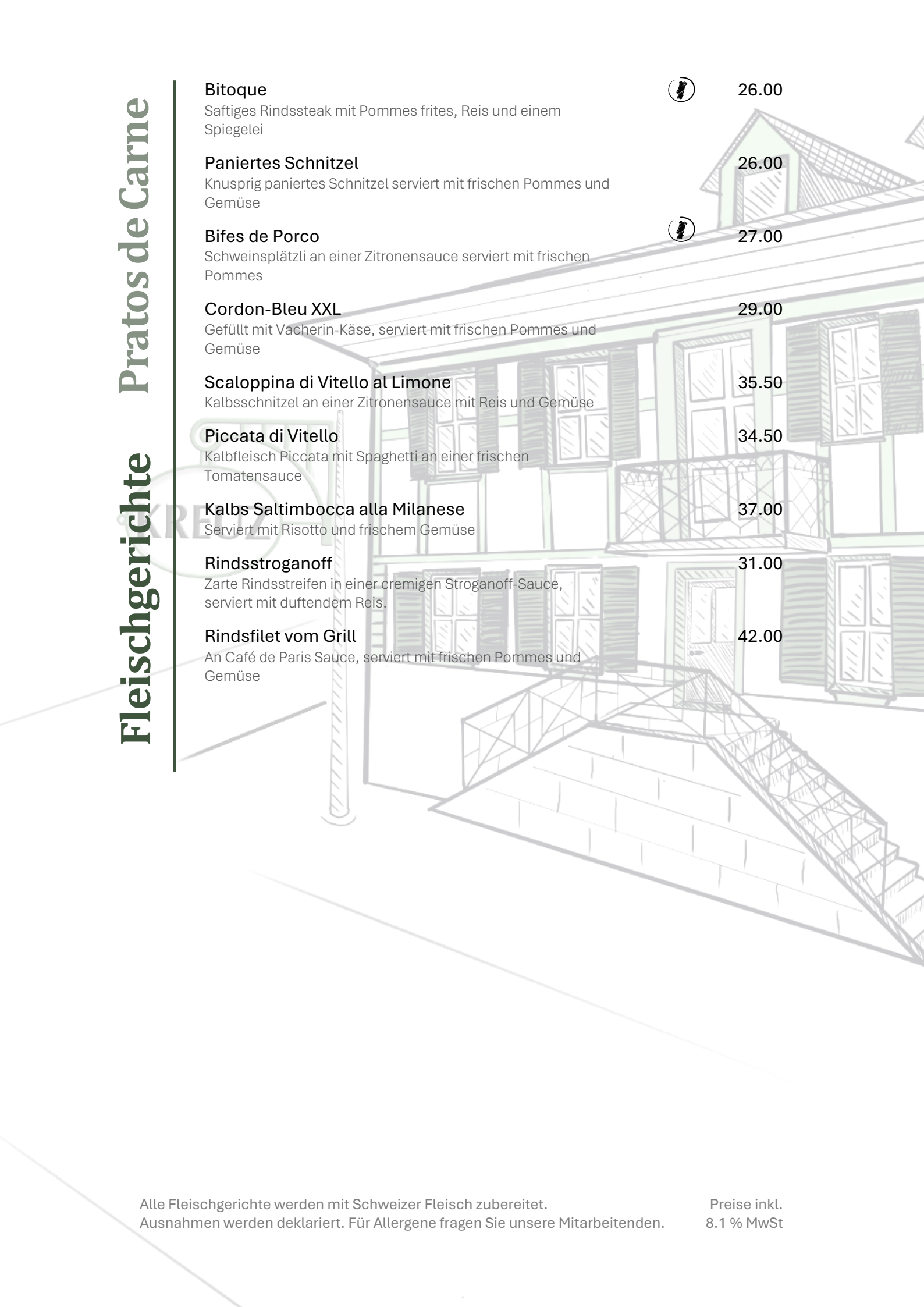
# Hauptgerichte



<b>Spaghetti Aglio é Olio</b> Teigwaren an einer hausgemachten Knoblauch-, Peperoncini und Olivenölsauce	 	19.00
<b>Spaghetti Vesuvio</b> Pikante Tomatensauce mit Peperoncini und frischem Basilikum	 	20.00
<b>Spaghetti Bolognese</b> Teigwaren an einer hausgemachten Rindshacksauce		21.00
<b>Spaghetti Carbonara</b> Teigwaren mit gebratenen Speckwürfeln, Rahm, Eigelb und Reibkäse		22.00
<b>Spaghetti Pesce Misto</b> Serviert mit Calamari, Riesencrevetten und Tintenfischringen, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		25.00
<b>Tagliatelle Mar e Monte</b> Teigwaren mit Steinpilzen und Crevetten in einer Rahmsauce		22.00
<b>Tagliatelle al Salmone</b> Teigwaren serviert mit saftigen Lachsstücken an einer cremigen Rahmsauce		22.00
<b>Penne Fiamma</b> Penne mit zarten Rindsstreifen, serviert in einer würzigen Tomaten-Rahmsauce mit einer leicht pikanten Note.		22.50
<b>Tortelini Panna</b> Mit Spinat und Ricotta gefüllte Tortelini serviert an einer Hausgemachten Rahm-Käse Sauce		20.50
<b>Gnocchi ai Funghi è Porcini</b> Kartoffelgnocchi an einer köstlichen Champignons- und Steinpilzsauce		21.50
<b>Hausgemachte Lasagne</b> Unsere Rinds-Lasagne nach eigenem Rezept		22.50
<b>Cannelloni alla Fiorentina</b> Mit Spinat gefüllte Cannelloni an einer Tomaten-Rahmsauce		22.00
<b>Gemüseteller</b> Frisch zubereitetes Gemüse, auf Wunsch mit einem Spiegelei		18.00
<b>Risotto ai Spinaci</b> Risotto serviert mit Spinat an einer Zitronen-Gorgonzola-Sauce		22.50
<b>Risotto Hortelano</b> 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



<b>Bitoque</b> Saftiges Rindssteak mit Pommes frites, Reis und einem Spiegelei		26.00
<b>Paniertes Schnitzel</b> Knusprig paniertes Schnitzel serviert mit frischen Pommes und Gemüse		26.00
<b>Bifes de Porco</b> Schweinsplätzli an einer Zitronensauce serviert mit frischen Pommes		27.00
<b>Cordon-Bleu XXL</b> Gefüllt mit Vacherin-Käse, serviert mit frischen Pommes und Gemüse		29.00
<b>Scaloppina di Vitello al Limone</b> Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce mit Reis und Gemüse		35.50
<b>Piccata di Vitello</b> Kalbfleisch Piccata mit Spaghetti an einer frischen Tomatensauce		34.50
<b>Kalbs Saltimbocca alla Milanese</b> Serviert mit Risotto und frischem Gemüse		37.00
<b>Rindsstroganoff</b> Zarte Rindsstreifen in einer cremigen Stroganoff-Sauce, serviert mit duftendem Reis.		31.00
<b>Rindsfilet vom Grill</b> 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

## Pratos de Peixe

<b>Bacalhau a Braz</b> Stockfisch mit Zwiebeln, Oliven, Eier, Knoblauch und Pommes allumettes		24.50
<b>Dourada com verdure e Arroz</b> Goldbarsch, serviert mit Gemüse und Reis	 	26.00
<b>Bacalhau à moda do Chefe</b> Stockfisch nach Chefs Art – mit Peperonata-Sauce und Frittierte Kartoffelscheiben	 	27.50
<b>Lachs vom Grill</b> Serviert mit Reis und Gemüse		29.00
<b>Egli Filet Müllerinnen-Art</b> Serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse		26.00
<b>Gambaroni Terra e Mar</b> Riesencrevetten vom Grill serviert mit einem Rindssteak, als Beilage Pommes frites		33.50
<b>Gamberoni á grilhia</b> Grillierte Riesencrevetten an einer Zitronensauce mit Reis		35.00
<b>Cataplana</b> Fischpfanne gemischt mit frischen Tomaten, Salzkartoffeln, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Weisswein (ca. 25 Minuten Wartezeit)		36.00
<b>Grillada mista de Peixe</b> Gemischter Fischteller serviert mit frischem Gemüse		36.00
<b>1 kg Gamberoni na grilhia</b> Grillierte Riesencrevetten an einer Zitronensauce mit Reis. Jede zusätzliche Beilage CHF 5.50		50.00

<b>Pastalina</b> Teigwaren mit einer Sauce Ihrer Wahl	6.00
<b>Pizza Prosciuttolino</b> Der kleine Bruder der Pizza Prosciutto (mit Schinken und Mozzarella)	8.00
<b>Pollito</b> 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

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

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

Preise inkl.  
8.1 % MwSt

# Pizza

# 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**  
15 Vol. %, 4 cl

6.50

**Campari**  
23 Vol. %, 4 cl

6.50

**Cynar**  
16.5 Vol. %, 4 cl

6.50

**Appenzeller**  
29 Vol. %, 4 cl

6.50

**Pastis**  
45 Vol. %, 2 cl

6.50

**Sanbitter**  
Alkoholfrei, 1 dl

5.00

## Spirituosen

**Vielle Prune**  
41 Vol. %, 2 cl

6.50

**Calvados Marin**  
40 Vol. %, 2 cl

6.50

**Amaretto Saronno**  
28 Vol. %, 2 cl

6.50

**Bailey's**  
17 Vol. %, 2 cl

6.50

**Remy Martin**  
40 Vol. %, 2 cl

8.50

**Limoncello**  
30 Vol. %, 2 cl

6.50

**Gin Gordon's**  
37.5 Vol. %, 4 cl

6.50

**Ballentine's**  
40 Vol. %, 4 cl

6.50

**Jack Daniel's**  
43 Vol. %, 4 cl

6.50

**Nardini**  
40 Vol. %, 4 cl

8.50

**CRF**  
Grappa, 40 Vol. %, 4 cl

8.50

**Alle Mischgetränke**

9.50

## Dessert | Sobremesa

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

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

Preise inkl.  
8.1 % MwSt