

<b>Nachspeisen/Desserts</b>	klein petit	gross grand
<b>Schoggikuchen mit Rahm Gâteau au chocolat Chantilly</b>	6.00	9.00
<b>Schoggikuchen und ein Glas Süsswein 4 cl Gâteau au chocolat et un verre de vin doux 4 cl</b>	10.50	13.50
<b>Erdbeer-Himbeersorbet mit Wodka Sorbet au fraise-framboise à la vodka</b>		10.00
<b>Rahmeis/Glace à la crème</b>		
• Vanille		
• Espresso mit caramelisierten Haselnussstücken Espresso et morceaux de noisettes caramélisées		
• Caramelisierte Walnüsse und Ahornsirup Morceaux de noix caramélisées et sirop d'érable		
• Joghurt/Yogourt		
<b>Sorbet</b>		
• Zitrone mit Limettenschalen Citron aux zestes de citron vert		
• Himbeere mit Erdbeerenstücken Framboise aux morceaux de fraise		
• Passionsfrucht mit Mangostücken Fruit de la Passion aux morceaux de mangue		
pro Kugel/par boule		3.50
Portion Rahm/supplément crème Chantilly		1.50

## Herzlich willkommen im Restaurant Kreuz Nidau

Unser Küchenteam kreiert für Sie mediterrane Köstlichkeiten, passend zum Sommer. Dabei lassen wir uns von den besten frischen Zutaten aus der Region, manchmal auch von etwas weiter her, inspirieren. Die Gaumenfreuden sind mit Sorgfalt zusammengestellt und aus vorwiegend biologisch angebauten, saisonalen Frischprodukten überraschend komponiert.

## Bienvenue au Restaurant Kreuz à Nidau

Notre équipe de cuisine crée, pour l'été, des délices méditerranéens. Nous nous laissons inspirer par les meilleurs ingrédients de la région, parfois un peu plus loin. Les plats sont composés avec soin et combinés de manière surprenante. Ils sont principalement constitués avec des produits frais saisonniers et biologiques.

## Häppchen/Amuse-Bouches

### Hummus/Hoummos

Kichererbsenpaste/Sauce de pois chiches

### Knoblauch-Feta-Paste

Pâte de feta à l'ail

### Tsatsiki

Griechischer Gurkensalat mit Joghurt und Dill

Salade grecque aux concombres et au yogourt et aneth

### Zucchinipaste mit Kapern und Minze

Pâte de courgettes aux câpres et à la menthe

### Artischocken-Paste mit Süsswein

Pâte d'artichauts au vin doux

### Rote Linsen Paste mit Joghurt

Pâte de lentilles rouges au yogourt

### Marinierte grüne und schwarze Oliven

Olives vertes et noires marinées

### Getrocknete Tomaten

Tomates séchées

### Marinierte Artischocken

Artichauts marinés

### Marinierte Auberginen

Aubergines marinées

### Geräucherte Bielersee Felchen

mit Zitrone und Kapern

Féra du lac de Biemme fumée

au citron et aux câpres

### Jamón de pata negra mit Melonencarpaccio

Iberischer Schinken

Jamón Ibérico et carpaccio de melon

Pro Portion/par portion	5.00
3 x	12.50
5 x	19.50
8 x	29.50
mit Pitabrot/avec pain pita	1.50

## Häppchen/Amuse-Bouches

<b>Chnolibrot</b>	6.00
<b>Pain à l'ail</b>	
<b>Bruschetta</b> mit Basilikumpaste, marinierten Artischocken und Pecorinohobel	6.00
<b>Bruschetta</b> à la pâte au basilic, artichauts marinés et pecorino à rebibes	
<b>Warmer Bio-Ziegenkäse</b>	9.00
mit getrockneten Tomaten und grünen Pfefferkörnern	
<b>Fromage de chèvre chaud bio</b>	
aux tomates séchées et au poivre verte en grains	

## Salate/Salades

	klein petit	gross grand
<b>Gemischter Blattsalat</b>	7.00	10.00
<b>Salade à feuilles mêlée</b>		
<b>Griechischer Salat</b>	12.00	16.00
Feta, Oliven, Tomaten, Gurken, Oregano, Zwiebeln		
<b>Salade grecque</b>		
Feta, olives, tomates, concombres, origan, oignons		
<b>Rucolasalat</b>	7.00	10.00
mit caramelisierten Oliven und Pecorinohobel		
<b>Salade de roquette</b>		
aux olives caramélisées et pecorino à rebibes		
<b>Basilikum-Mousse auf Toast</b>	12.00	
mit Tomatensalat garniert		
<b>Mousse au basilic sur toast</b>		
salade aux tomates		

## Hauptspeisen/ Plats principaux

	klein petit	gross grand
<b>Lammspiessli</b> (BIO/Schweiz) <b>mariniert mit Knoblauch und Kräutern</b> mit Datteln und Speck Pilawreis, Minzejoghurt und Gemüse		29.00
<b>Brochette d'agneau</b> (BIO/Suisse) <b>marinée à l'ail et aux fines herbes</b> aux dattes et au lard Riz pilaf, sauce yogourt à la menthe et légumes		
<b>Pouletbrust</b> (Freiland/Schweiz) <b>gefüllt mit Pilzen und Kräutern</b> mit Knoblauchbutter, Ofenkartoffeln und Gemüse		30.00
<b>Blancs de poulet</b> (élevage en liberté/Suisse) <b>farcis aux champignons et fines herbes</b> beurre à l'ail, pommes au four et légumes		
<b>Blätterteigkräpfli</b>	17.00	20.00
<b>gefüllt mit Ricotta und Gemüse</b> Gemischter Blattsalat		
<b>Beignets feuilletés</b> <b>fouées de ricotta et légumes</b> Salade à feuilles mêlée		
<b>Falafel</b>	26.00	29.00
(Kichererbsen, Knoblauch, Kerbel, Koriander) mit Pitabrot, Pilawreis, Minzejoghurt und Gemüse		
<b>Falafel</b> (pois chiches, ail, cerfeuil, coriandre) Pain pita, riz pilaf, yogourt à la menthe et légumes		
<b>Kreuz-Pasta</b>	13.00	16.00
mit Tomatensauce, Kapern, Oliven und Artischocken à la sauce aux tomates, câpres, olives, artichauts		
<b>Kinderportion Pasta</b> <b>Portion de pâtes pour enfant</b> mit Tomatensauce/à la sauce aux tomates		10.00
Nature		8.00

Biologische Fleischspezialitäten/ Spécialités carnées biologiques	Res Bärtschi, Schüpfen (BIO/Suisse)
Geflügel-Kaninchen-Spezialitäten/ Spécialités volaille, lapin	Röthlisberger und Lauper, Barga
Fisch/Poisson	Marcel Martin, Ligerz Fideco AG, Morat
Gemüse/Légumes	Grünenfelder, Bütigen (BIO/Suisse) Hofmann, Finsterhennen
Milchprodukte/Produits laitiers	Markus Hänni, Nidau
Bio-Ziegenkäse/Fromage de chèvre bio	Métairie d'Evillard, Prés-d'Orvin
Eier/Oeufs	Stiftung Brüttelenbad, Brüttelen
Frischteigwaren/Pâtes fraîches	Ingredienza, Bern
Brot/Pain	Schlossbeck, Nidau