

restaurant t 032 331 93 03
kreuz nidau f 032 331 93 11
hauptstrasse 33 restaurant@kreuz-nidau.ch
2560 nidau www.kreuz-nidau.ch

Menüvorschläge

Die Menüvorschläge sind für Gruppen ab 12 Personen gedacht. Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen. Gerne beraten wir Sie dabei. Wir erwarten Ihr gewähltes Menü für die ganze Gruppe bis 2 Wochen vor dem Anlass.

Suppen

Gerstensuppe mit Gemüse	8.–
Kürbissuppe mit Ingwer und Curry	8.–
Randensuppe mit Sauerrahm	8.–
Kartoffelcremesuppe mit Majoran	8.–
Gazpacho (Kalte spanische Gemüsesuppe mit Gurken, Tomaten und Peperoni)	8.–
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill	8.–
Melonensuppe mit Portwein	8.50

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	8.50
Gemischter Saisonsalat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Randensalat mit Meerrettich-Joghurtsauce	8.–
Selleriesalat mit Senfsauce	8.–
Auberginenröllchen gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten, garniert mit Salat	12.50
Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Tomaten, Oliven und Zwiebeln	14.–
Kürbis-Carpaccio mit Rucola, mit Nussauce, Pecorinspänen und gerösteten Pinienkernen	13.–
Rucolasalat mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und Croûtons	13.–
Rucolasalat mit marinierten Champignons und Croûtons	12.–
Hummus (Mus mit Kichererbsen und Sesam) mit Pittabrot und Sprossensalat	12.–
Geräuchertes Bielersee-Felchenfilet mit Toast, Meerrettichschaum und Blattsalat	16.–
Basilikum-Quarkmousse mit Toast und gemischtem Blattsalat	12.–
Blätterteigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat garniert mit Sprossen	9.–
Frühlingsalat mit Croûtons, Radieschen und gerösteten Sonnenblumenkernen	12.–

Hauptspeisen Fleisch

Kalbssteak (Schweiz) mit Champignonrahmsauce Nüdeli und Saisongemüse	35.–
Entenbrust (Freiland/Schweiz) im Ofen gebraten mit grüner Pfeffersauce Zitronenrisotto und Saisongemüse	39.–
Lammgigotsteak gebraten (BIO/Schweiz) mit Knoblauchbutter Ofenkartoffeln und Saisongemüse	35.–
Pouletbrust (Freiland/Schweiz) im Ofen gebraten mit Speck, Äpfeln und Weisswein Knoblauchbutter, Zitronenrisotto und Saisongemüse	30.–
Geschmortes Rindsplätzli (BIO/Schweiz) mit dunkler Biersauce Polenta und Saisongemüse	35.–
Kaninchenrollbraten (Freiland/Schweiz) mit Senfsauce Nüdeli und Saisongemüse	32.–
Tandoori Chicken (Freiland/Schweiz) Marinierte Pouletbrust mit Joghurt, Knoblauch, Koriander und Ingwer Basmatireis, Gemüse garnitur und Mangochutney	33.–
Kalbsbraten (Schweiz) mit Rosmarinjus Safran-Kartoffelstock und Saisongemüse	35.–
Lasagne al forno mit Rindhackfleisch (BIO/Schweiz) Mischgemüse	25.–
Albondigas (Spanische Hackfleischbällchen) (Rind/BIO/Schweiz) mit Mandeln und Tomatensauce Gemüserais	28.–
Orientalisches Lammragout (BIO/Schweiz) mit Zimt und Zwiebeln Couscous, Saisongemüse und Minzejoghurt	30.–
Rindshohrücken (BIO/Schweiz) im Ofen gebraten mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Saisongemüse	38.–
Kaninchenrollbraten (Freiland/Schweiz) mit Senf-Gemüsesauce Spätzli und Saisongemüse	32.–
Pouletgeschnetzeltes (Freiland/Schweiz) mit Salbeisauce Nüdeli und Mischgemüse	25.–

Hauptspeisen Fisch

Gebratene Bielersee Felchenfilets mit Auberginen, Cherrytomaten und Knoblauch Kräuter-Pilawreis	32.–
Frittierte Zanderfilets im Bierteig mit Tatarsauce, Ofenkartoffeln und Saisongemüse	31.–
Felchenfilets pochiert mit Pernodsauce Couscous und Saisongemüse	30.–

Vegetarische Hauptgänge

Falafel (Frittierte Kichererbsenbällchen mit Knoblauch, Kerbel und Koriander) Pittabrot, Nussreis, Knoblauchjoghurt und Gemüse	30.–
Crêpe gefüllt mit Ricotta und Spinat überbacken mit Rahm mit Safransauce und Saisongemüse	30.–
Frittierte Schwarzwurzeln im Bierteig mit Knoblauchquark Zitronenrisotto und Gemüse	30.–
Steinpilzragout mit Weisswein und Rahm auf Blätterteigkissen Spätzli und Saisongemüse	32.–
Grünes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Koriander und Ingwer Basmatireis und Mangochutney	29.–
Gemüsespiessli mit Knoblauchquark Ofenkartoffeln	26.–
Gemüselasagne mit Ricotta überbacken mit Tomatensauce und Käse	24.–
Grüne Seeländer Spargeln mit Schnittlauchquark Neue Kartoffeln	28.–

Nachspeisen

Panna cotta mit Früchtecoulis	11.–
Weisses Schoggimousse mit Mohn	10.–
Erdbeer-Mascarponecreme	9.–
Crema Catalana mit Waldmeister	10.–
Süssmostcreme mit Calvados	9.–
Gebrannte Creme	9.–
Mousse au chocolat	10.–
Mandel-Amarettomousse	10.–
Schoggikuchen mit Rahm	9.–
Marronikuchen mit Rahm	9.–
Ouarkreme mit Kompott (nach Saison)	9.–
Früchteparfait (nach Saison)	11.–
Joghurt-Terrine mit Kompott (nach Saison)	10.–
Dessertteller (eine Auswahl von vier Desserts)	14.–

Preise pro Person in CHF inkl. 7,6 % MwSt.