



Ä bitz Fleisch

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin
Ladies Cut 200g 53.00 Gentlemens Cut 250g 61.00 Farmers Cut 300g 68.00

Schweizer Rindsentrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin
Ladies Cut 200g 43.00 Gentlemens Cut 250g 51.00 Farmers Cut 300g 58.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin
Ladies Cut 200g 41.00 Gentlemens Cut 250g 49.00 Farmers Cut 300g 56.00

Bunter Seeländer Herbstsalat 11.50
Salade verte / Green salad

Gemischter Seeländersalat 13.50
Salade assortie / Mixed salad
ACEGHKLMNO

Herbstgemüse als Beilage 11.50
Légumes / Vegetable
ACEFGHKLMNO

Im Preis inbegriffen sind drei Saucen,
Kräuterbutter (GLM), Mango-Chilisauce (L) und Pilzrahmsauce (AGKLMO)

Als Beilage stehen Ihnen zur Auswahl
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO),
Pilaw Reis (GL), Spätzli (ACG), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC)
oder Pommes frites

Dans les prix inclus sont trois sauces,
beurre aux fines herbes, mangue-piment, champignon à la crème

Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL),
spetzle (ACG), gratin de pommes de terre (GL), pommes natures (G),
pommes croquettes (AC), ou pommes frites

In the price included are three sauces,
herb butter, mango-chili, cream sauce with mushrooms.

Served with: a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO),
saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), spatzle (ACG),potato gratin (GL),
boiled potatoes (G), croquettes (AC) or French fries



Vorspisä

Bunter Seeländer Herbstsalat 11.50
Salade d'automne colorée du Seeland / Colorful Lakeland leaf autumn salad

Gemischter Seeländersalat 13.50
Salade mixte du Seeland / Mixed Seeland salad
ACEGHKLMNO

Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons 15.50
Salade doucette, oeuf haché et croûtons
Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices

mit Speck / avec lard / with bacon 2.00

mit Lostallo Rauchlachs/ avec saumon fumé Lostallo/ 5.50
with Lostallo smoked salmon
D

Hirschcarpaccio mit Senfeis, Belperknolle und Baumnussvinaigrette 21.50
Carpaccio de cerf, glace à la moutarde, Belper Knolle et vinaigrette aux noix
Venison carpaccio with mustard ice cream, Belper Knolle and walnut vinaigrette
HLMOK

Gebratene Schweizer Shrimps 24.50
mit Kürbis, Seeländer Apfel, knusprigem Federkohl und Apfelmost-Krustentiersud
Crevettes suisses poêlées avec courge, pomme du Seeland,
chou kale croustillant et jus de crustacés au cidre de pomme
Swiss shrimps with pumpkin, Seeland apple, crispy kale and apple cider shellfish jus
BGHKLMO

Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast 19.50
Os à moelle chaud avec croûte aux fine herbes et toast
Hot bone marrow with herb crust and toast
AGHL

Suppä

Steinpilzcappuccino mit Trüffelrahm und Buttercroûtons 15.00
Cappuccino de cèpes, crème à la truffe et croûtons au beurre
Porcini mushroom cappuccino with truffle cream and butter croutons
GLKOAC

Kürbissuppe mit Thaicurry und Kürbiskernöl 13.50
Soupe de potiron au curry thai et huile de Pépins de courge
Pumpkin soup with Thaicurry and pumpkin seed oil
KO



Wiudspezialitätä

Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Escalope de chevreuil à la crème de potiron et châtaignes Roe deer escalopes with pumpkin and chestnut cream AGKLMO	47.00
Hirschrückenmedaillons im Speckmantel an Calvadosrahmsauce Médailles de filet de cerf enrobés de lard, sauce à la crème au Calvados Deer loin medallions wrapped in bacon with Calvados cream sauce AGKLMO	52.50
Wildschweingeschnetzeltos an Rahmsauce mit Senffrüchte Émincé de sanglier à la crème et aux fruits à la moutarde Wild boar strips in cream sauce with mustard fruits AGKLMO	38.50
Reh- und Hirschgeschnetzeltos an Rotweinjus mit Zwetschgen Émince de chevreuil et de cerf à la sauce au café et aux cerises Sliced roe deer and deer with coffee and cherry sauce AGKLMO	45.50
Klassischer Rehpfeffer Jäger Art Civet de chevreuil «Chasseur» Jugged roe deer stew, huntsmen style AGKLMO	39.00
Rehrücken «Weisses Kreuz» ab 2 Personen Selle de chevreuil richement garnie, à partir de 2 personne Saddle of roe deer, autumn vegetables, from 2 guests AGHLMNO	66.50

Us See u Fluss

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette Sauteed perch fillets with almonds and local brown butter ADGHMO	46.00
Gebackene Felchenfilets aus dem Bielersee vom Dasen, Gerolfingen auf sautierten Eierschwämmli mit Zitronen Goujons de filets de féra du Seeland sur chanterelles sautées au citron Deep fried whitefish fillets from Seeland on sautéed chanterelles with lemon ACDGKLMO	42.00



Houptgäng

Original geschnetzeltos Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) Émincé de veau à la mode de Lysser (avec ris de veau) Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads) AGHLMNO	47.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff Filet de boeuf Stroganoff Beef tenderloin cubes stroganoff AGHLMNO	48.50
Pouletbrust vom Gsteighof paniert mit Herbsttrompeten und Kräuter dazu Preiselbeerenkonfi Poulet du Gsteighof pané aux trompettes de la mort et aux herbes, servi avec une confiture d'airelles Breaded Gsteighof chicken breast with Black chanterelle and herbs, served with lingonberry preserve AGHLMNO	38.00
Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung Sauce Béarnaise, ab 2 Personen Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests ACGHLMNO	Pro Person 66.50
Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert. Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Seeländer Pommes frites	
Tous nos plats princepeaux son accompagnés de légumes Aux choix: nouilles (ACG), spetzle (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes natures (G), pommes croquettes (AC), ou pommes frites	
All our main dishes are served with seasonal vegetables. Served with: a side of pasta (ACG), spatzle (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), croquettes (AC) or French fries	
Rein Pflanzlech / Vegetarisch	
AARE Risotto aus Kappelen mit Pilzen, Petersilienöl, gerösteten Haselnüssen und frittiertem Federkohl Risotto AARE de Kappelen aux champignons, huile de persil, noisettes grillées et chou frisé frit AARE risotto from Kappelen with mushrooms, parsley oil, roasted hazelnuts and crispy fried kale HKLMO	28.50
Frustrierter Jäger Reichhaltiger Herbstgemüse Teller mit Wildrahmsauce Chasseur frustré, garniture de la chasse sans viande, sauce au gibier au choix Frustrated huntsman, autumn vegetable, without venison, venison sauce to choose AGHLMNO	32.50



SEELANDSTUBE

Guet wiä den, numme itze.



Leuenberger's Seelandküche ist mehr als eine kulinarische Handschrift sie ist eine Hommage an die fruchtbare Region, die uns umgibt.

Hier gedeihen Gemüse, Kräuter und Früchte mit vollem Geschmack, geerntet von Bauern, die wir persönlich kennen. Unser Fleisch stammt aus artgerechter Haltung von regionalen Produzenten, deren Qualität und Philosophie wir teilen. Inspiriert von überlieferten Rezepten und der bäuerlichen Küche von einst, kreieren wir Gerichte mit Sinn für das Echte und dem Mut zur Interpretation.

Freude schenken – Genuss erleben

Ob zum Geburtstag, Jubiläum, als Dankeschön oder einfach so:
Mit einem Gutschein vom Seelandhotel Weisses Kreuz verschenken Sie
genussvolle Momente –
vom gemütlichen Apéro über ein feines Mittagessen bis zum
stimmungsvollen Candle-Light-Dinner.

Gutschein bequem online bestellen, persönlich widmen
und direkt zu Hause ausdrucken.

Jetzt Freude verschenken:

