Ä bitz Fleisch

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin

Ladies Cut 200g	Gentlemens Cut 250g	Farmers Cut 300g
54.00	62.00	69.00

Schweizer Rindsentrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin

Ladies Cut 200g	Gentlemens Cut 250g	Farmers Cut 300g
44.00	52.00	59.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin

Ladies Cut 200g	Gentlemens Cut 250g	Farmers Cut 300g
41.00	49.00	56.00

Bunter Seeländer Winterblattsalat 11.50
Salade verte / Green salad

Gemischter Seeländer Wintersalat 13.50
Salade assortie / Mixed salad
ACEGHKLMNO

Gemüse als Beilage 11.50
Légumes / Vegetable
ACEFGHKLMNO

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

Als Beilage stehen Ihnen zur Auswahl
Risotto (GLO), Safran Risotto (GLO), Pilaw Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG),
Rösti (G), 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: risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, roesti, croquettes,
pommes natures ou pommes frites.

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

Served with: risotto, saffron risotto, pilaw rice, home made noodles, rosti,
croquettes, boiled potatoes or french fries.

Vorspisä

Bunter Seeländer Winterblattsalat 11.50
Salade d'hiver colorée du Seeland / Colorful Lakeland leaf winter salad

Gemischter Seeländer Wintersalat 13.50
Salade mixte d'hiver du Seeland / Mixed winter Seeland salad
ACEGHKLMNO

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

mit Speck, / en plus du lard / additional bacon 2.00
ACG

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

Gebratenes Egli-Filet auf Lauchcrème mit Zitronenbutter 21.50
Filet de perche poêlé sur crème de poireaux, beurre citronné et crème auc herbes
Pan-fried perch fillet on leek cream with lemon butter
ADGLMO

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
AGHKL

Suppä

Klare Seeländer Fischsuppe mit Safran, Felchen und Egli 15.50
unter Blätterteighaube
Soupe de poisson claire du Seeland au safran, à la féra et à la perche
sous une croûte feuilletée
Clear Seeland Fish Soup with Saffron, Whitefish and Perch topped with a puff pastry crust
ABCDGKLO

Randencremesuppe mit Creme Fraîche und Zuckerrübensorbet 14.50
Velouté de betteraves rouges, crème fraîche et sorbet à la betterave sucrière
Beetroot Cream Soup with Crème Fraîche and Sugar Beet Sorbet
AGKLO

Houptgäng

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) 48.50
Émincé de veau à la mode de Lysser (avec ris de veau)
Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)
AGHLMNO

Schweinsfiletmadaillons im Speckmantel, Cognacrahmsaue 44.50
Médaillons de filet de porc enrobés de lard, sauce crème au cognac
Braised Pork tenderloin medallions wrapped in bacon, cognac cream sauce
AKLMO

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren 53.50
Escalope viennoise de veau avec canneberges
Viennes veal schnitzel with cranberries
ACGKM

Rindsfiletwürfel Stroganoff 49.50
Filet de boeuf Stroganoff
Beef tenderloin cubes stroganoff
AGHLMNO

Gebratene Gsteighof Pouletbrust an Senfrahmsauce 39.50
Blanc de poulet du Gsteighof poêlé, sauce crème à la moutarde
Pan-fried Gsteighof chicken breast with creamy mustard sauce
ACGHLMO

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti 37.50
Emincé de foie de veau sautées aux beurre, roesti
Sliced calf liver roasted in butter, rosti
AGKLMNO

Reichhaltiger Berner Teller mit Sauerkraut und Dörrbohnen 38.50
Assiette bernoise, choucroute et haricots secs de Seeland
Rich Bernese plate, sauerkraut and dried beans from Lakeland
KLMO

Châteaubriand mit reichhaltiger Gemüsebegleitung Pro Person 67.50
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

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites

Tous nos plats principeaux son accompangnés de légumes
Aux choix: nouilles (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), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), croquettes (AC) or French fries

Preise in CHF inkl. MwSt.

Us See u Fluss

Gebratene Seeländer Egli mit Mandeln an brauner Chäsi Butter 46.50
Filets de perches de seeland, sautées aux amandes et beurre noisette
Sauteed perch fillets with almonds and local brown butter
ADGHLMNO

Gebratenes Felchenfilet auf Fenchel-Orangensauce 45.50
Filet de féra rôti, sauce fenouil-orange
Roasted Whitefish fillet on fennel-orange sauce
ADGKO

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites

Tous nos plats principeaux son accompangnés de légumes
Aux choix: nouilles (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), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), croquettes (AC) or French fries

Ohni Fleisch / Vegi / Vegan

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbeiöl gerösteten Baumnüsse und vegane Kräutercreme 32.50
Gnocchis de pommes de terre maison, huile de sauge, noix grillées et crème végétale aux herbes Homemade Potato
Gnocchi with Sage Oil, Toasted Walnuts and Vegan Herb Cream
AH

AARE Risotto mit Randen, Thymian und Jurablickkäse 28.50
Risotto AARE aux betteraves rouges, au thym et au fromage Jurablick
AARE Risotto with Beetroot, Thyme and Jurablick Cheese
ADGKO

Preise in CHF inkl. MwSt.

Ü

Preise in CHF inkl. MwSt.

Ü

SEELANDSTUBE

Guet wiä den, numme itze.

Preise in CHF inkl. MwSt.

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.

Preise in CHF inkl. MwSt.

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:

Preise in CHF inkl. MwSt.