

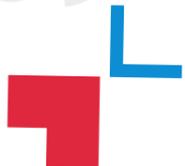
Kalte Küche

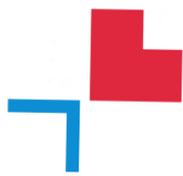
Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Blatt- & Gemüsesalat	10.50
<i>ACEFHKLMN</i>	
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	
Vorspeise	13.50
Hauptgang	20.50
<i>GN</i>	
Schweizer Salatschale	21.50
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln auf einem bunten Salatbouquet	
<i>ACEFHKLMN</i>	
Griechische Salatschale	24.50
Fetabel oder Feta, Peperoni, schwarze Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln auf Salatblättern garniert	
<i>ACEFGHKLMN</i>	
Sommerteller Weisses Kreuz	26.50
Schweizer Pouletbrust gebraten mit frischem Salat, Melone und Früchten	
<i>ACEFGHKLMN</i>	
Kalter Roastbeefsteller mit Pommes frites und Tatar Sauce	
Vorspeise	22.50
Hauptgang	28.00
<i>CM</i>	
Rassiges Rindfleischtartar mit Belper Knolle mit Toast und Butter	
	150g 25.50
	250g 39.50
<i>ACG</i>	
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast	
Vorspeise	19.50
Hauptgang	29.50
<i>ADG</i>	
kalte Tomatensuppe mit Speckchips und Basilikum	11.50
<i>GOR</i>	
Weissweinsuppe mit gebratener Riesenkrevette	13.50
<i>BGO</i>	

Suppen

Fisch

Eglifilets gebraten mit Mandeln	39.00
mit Ofengemüse und Beilage nach Wahl	
<i>ADGHO</i>	
Bielersee Fischchnusperli	26.00
Je nach Fang (Hecht, Zander, Felchen, Egli) mit einem Salatbouquet vom Fischer Dasen in Gerolfingen	
<i>ACDEFHKLMN</i>	





Klassiker

Käse

Venere Risotto mit Cherrytomaten und Rucola <i>GL</i>	27.50
Hausgemachte Nudeln an Basilikumpesto mit getrockneten Tomaten und Belper Knolle <i>ACG</i>	25.50
Falafel Kugeln gebacken mit Currysauce im Reising <i>FL</i>	25.50

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter mit Rösti <i>G</i>	34.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Ofengemüse und Pommes Frites <i>ACKLM</i>	42.50
Sure Mocke Berner Art mit Kartoffelstock und Ofengemüse <i>GLMO</i>	28.50
Kutteln an einer Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln <i>GLMO</i>	20.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln <i>ACGL</i>	25.50
Burger vom Aubrac Rind 180g mit Ei, Käse und Süsskartoffel Frites <i>GLMO</i>	27.00
Sommer Raclette Raclette à discrétion <i>G</i>	29.50
Sommer Käsefondue mit Cherry Tomaten, Kartoffeln und Brot <i>GO</i>	25.50
Käseschnitte mit Tomaten	18.50
mit 1 Spiegelei	+ 1.50
mit 2 Spiegeleiern	+ 3.00
<i>ACGO</i>	

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu entziffern verlangen Sie das extra Blatt beim Service.

Hotel
Restaurant
WEISSES
KREUZ
Marktplatz 15
3250 Lyss
032 387 07 40
info@kreuz-
lyss.ch
www.kreuz-
lyss.ch

