

Gasthof Kreuz Wohlen

Sonntagskarte



Gasthof zum Kreuz
Doris und Peter Tschannen
Hauptstrasse 7
3033 Wohlen/BE
Montag und Dienstag geschlossen
031/829'11'00
www.kreuzwohlen.ch

Vorspeisen:



	klein	normal
Grüner Salat mit Ei	Fr.	7.80
Gemischter Salat	Fr. 8.80	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei (Saisonal)	Fr. 8.50	9.80
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons (Saisonal)	Fr. 9.80	12.80
Nüsslersalat mit Speck, Brotcroûtons, (Saisonal) Pilze und gehacktem Ei	Fr.	14.80
Kreuz Salat Knackiger Salat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons garniert mit Ei	Fr.	13.50

**Eine Bouillon mit Einlage
ist am Sonntag im Menupreis inbegriffen**

Fischgerichte:



	klein	normal
Walliser Berg-Eglifilets gebraten (200 g) an Senfbutter Salzkartoffeln oder Reis Gemüseauswahl	Fr. 36.00	44.00

Dieser Fisch (La Perche Loe) wird in Raron gezüchtet mit sauberem Wasser aus dem Lötschbergmassiv. Es wird total auf den Einsatz von Antibiotika und Medikamenten verzichtet. Diese innovative Methode respektiert die Würde des Tieres und garantiert ein Produkt von überragender Qualität und aussergewöhnlichem Geschmack

Alle Preise verstehen sich inklusive MWST

Vom Grill:



Entrecôte vom Rind <small>(Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz)</small> mit Kräuterbutter	Fr. 43.--
Kleines Rindsfilet <small>(Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz)</small> mit Kräuterbutter	Fr. 46.--
Grosses Rindsfilet <small>(Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz)</small> mit Kräuterbutter	Fr. 51.--

**Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen
mit Pommes frites und 8 verschiedenen Gemüsen**



Verschiedene Tellergerichte:

Rindsfilet-Goulasch <small>(Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz)</small> an Paprikasauce (mit Peperoni, Champignons und Gurken) Nudeln	Fr. 39.50
Kalbsrahmschnitzel Nudeln Gemüseauswahl	Fr. 33.--
Rindsfiletwürfel „Kreuz“ <small>(Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz)</small> Sautierte Rindsfiletwürfel mit Zwiebeln und Knoblauch Pommes frites garniert mit verschiedenen Saucen und Beilagen	Fr. 39.80
Fit - Teller Kalbsschnitzel grilliert garniert mit 6 verschiedenen Salaten	Fr. 32.80

*Gerichte nach Mass: Falls Sie einer besonderen Diät oder Kostform bedürfen,
informieren Sie uns, wir können Ihnen sicherlich dienen.*

Alle Preise verstehen sich inklusive MWST

Urchig's mit Tradition:



Reichhaltige Bernerplatte (Hausspezialität)
Hamme, Wurst, Speck, Rippli, Siedfleisch und Markbein
auf Sauerkraut und Dörrbohnen
Salzkartoffeln

Fr. 39.50

Berner-Teller
(Kleine Bernerplatte)

Fr. 33.--

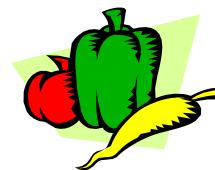
**Gespickter Rindsschmorbraten
an kräftiger Rotweinsauce
mit gebratenen Champignons und Speck**
Kartoffelstock
Gemüseauswahl

Fr. 32.50

Rindszunge an Kapernsauce
Kartoffelstock
Gemüseauswahl

Fr. 29.--

Vegetarische Gerichte:



Linsen- Kichererbsencurry mit Gemüse
im Reising

Fr. 23.80

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auf unseren Saisonkarten

Alle Preise verstehen sich inklusive MWST

Auch die "**Berner Platte**" hatte ihre Entstehungsgeschichte.



Hier die Entstehung der „Berner Platte“: Auf der Suche nach der ersten „Berner Platte“ stiess man auf einen Gastronomen in Wohlen bei Bern. "Es war am 5. März 1798, jenem Tag, an dem die bernischen Truppen die Franzosen bei Neuenegg besiegten, obwohl diese in zahlenmässiger Überlegenheit waren. Der 5. März war aber auch der Tag, an dem Bern in die Hände der Franzosen fiel. Während die Berner tapfer bei Neuenegg kämpften, marschierten die Franzosen in die Stadt ein. Dreimal musste man die tapferen Kämpfer von Neuenegg auffordern aufzuhören. Sie konnten es gar nicht fassen, dass der Krieg verloren sei.

Zornig und im tiefsten Herzen traurig zogen sie heimwärts. Ein Dragoner, der auf seinem Heimritt einen Schoppen trank, meldete, dass die Wohleiner auf dem Weg nach Hause seien. Sofort beschlossen die Frauen des Dorfes, ihre Männer im Gasthof zum Kreuz in Wohlen/BE würdig zu empfangen und, vor allem, ihnen wieder einmal eine richtige Mahlzeit aufzutischen. Sicher hätten die abgekämpften, müden Krieger so etwas bitter nötig. Gesagt, getan.

Eine der Frauen brachte eine Hamme, eine andere ein Stück Speck, die dritte ein Paar Würste, die Metzgersfrau ein Strück Siedfleisch. Es kamen noch Rippli, Zunge und Gnagi, eine ganze Sammlung Köstlichkeiten aus der Beize und aus dem Rauch dazu. und jede brachte eine Schüssel Sauerkraut, Sauerrüben oder Dörrbohnen, denn es war ja März und kein Frischgemüse vorhanden. Nun ging's ans Sieden und Kochen. Sämtliche verfügbaren Kochgeschirre waren in Funktion. Kartoffeln wurden gleich zwei Säcke gekocht. Als nun die braven Männer im Dorf eintrafen, wurden sie mit Jubel empfangen. Doch auch manche Tränen flossen dabei, blieben doch einige von ihnen auf dem Schlachtfeld.

Nach dem Erzählen ging man zu Tisch. Damit jeder von seinem Fleisch etwas bekomme, wurde es fein säuberlich aufgeschnitten und auf das Gemüse gelegt.

Von da an hiess dieses Gericht **BERNER PLATTE**, eine kulinarische Spezialität, die sich im ganzen Land grosser Beliebtheit erfreut. Diese Spezialität können Sie gerne im Gasthof zum Kreuz in Wohlen noch heute geniessen.