Kreuz – Menu

Hausgebeizter Graved Lachs
Honig-Senfsauce
25

Bunter Blattsalat
Grüner Spargel und Radiesli
Italienisches Dressing
14

Hausgemachte Karoffelgnocchi
Pesto mit Bärlauch vom Born
Cherry Tomaten
18

Zartes Kalbsmedaillon
Leichte Zitronenrahmsauce
Nudeln
Frisches Gemüse
42

Zartes Lammrückenfilet
Kräftige Rosmarinsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin
42

Quinoa - Tätschli
Schnittlauch - Quarksauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin
29

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift
Brillat-Savarin
13

Cheesecake
Hausgemachtes Erdbeersorbet
13

4 Gang Menu CHF 82
5 Gang Menu CHF 92
6 Gang Menu CHF 102
Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat 18
Geräucherter Lachs, italienisches Dressing

Boninger Nüsslisalat
mit Ei vom Gruebackerhof 13
und Speck 14
Rassige Knoblauch-Senfsauce

Bunter Wintersalat 13
Blattsalat mit Orangenfilets und Datteln
Italienisches Dressing

Gemischter Salat 13

Solothurner Weissweinsuppe 12

Consommé mit Mark 10

Steaks

Rindsfilet 43
Entrecôte 35
Schweinssteak 23

Beilage zu Steaks je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Risotto,
nur Gemüse oder viel bunter Salat

zusätzliche Beilage zu Steaks je 4
Gemüse, kleiner Salat

Sauce zu Steaks je 2
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce,
Sauce Béarnaise

Rösti

Kappeler Rösti 22
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier

Rösti Seemanns-Art 29
mit geräuchertem Lachs und Frischkäse

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl
63 pro Person

Kreuz Klassiker

Rindsfilet Stroganoff 47
Zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikasauce
Gemüse und Nudeln

Zürcher Geschnetzeltes 38*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
an Champignonrahmsauce

Frische Kalbsleber 35*
in Butter gebraten,
karamellisierte Apfelscheiben und Rösti

Kalbscordon-bleu 42
Gemüse und Pommes Frites

Schweinscordon-bleu 32
Pommes Frites

Randenrisotto mit Frischkäse 29
Geröstete Baumnüsse

Gemüsestroganoff mit Nudeln 29
Frisches Gemüse an rassiger Stroganoffsauce

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Schweinefleisch, Kalbfleisch - Schweiz / Rindfleisch - Paraguay / Rindsfilet – Australien / Rauchlachs – Dyrberg Manufaktur
* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.