

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck rassige Knoblauch-Senfsauce	12 13
Gemischter Salat	12
Selleriesuppe mit Trüffelöl	9.50
Consommé mit Mark	9.50

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, nur Gemüse oder viel bunter Salat	je 7
zusätzliche Beilage zu Steaks Gemüse, kleiner Salat	je 4
Sauce zu Steaks Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	je 2

Rösti und Fleischlos

Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	20.50
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	20.50
Linsen-Gemüse-Curry geröstete Cashewnüsse, Reis	27

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
Mischgemüse und Beilage nach Wahl
62 pro Person

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetztes Kalbsgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	38*
Frische Kalbsleber in Butter gebraten, karamellisierte Apfelscheiben und Rösti	35*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	42
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	32
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	26*