

Kreuz – Menu

Entenleber-Terrine
Aprikosen-Chutney
Hausgemachte Butter-Brioche
25

Blattsalat mit Frischkäse
Italienisches Dressing
Brotchips
14

Blätterteigkissen
Spargelragout an Rahmsauce
17

Zartes Roastbeef
Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse
43

Panierte Kalbsschnitzel
Pommes Frites
Buntes Gemüse
39

Hausgemachte vegetarische Schnitzel
Hausgewürzter Ketchup
Pommes Frites
Buntes Gemüse
30

Eigener Alpkäse 2025, Felsenkeller gereift
Fette Berta, Käserei Moser, Bettlach
14

Mascarponecreme
Frische Schweizer Erdbeeren
Mandelkrokant
13

4 Gang Menu CHF 83

5 Gang Menu CHF 93

6 Gang Menu CHF 103

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

Vorspeisen

Weisse Spargeln	22
Sauce Hollandaise	
mit Parmaschinken	26
Rose vom geräucherten Lachs	25
von der Manufaktur Dyrberg	
Meerrettichschaum, Toast und Butter	
Frühlingsalat	16
Bunter Blattsalat mit Weissm Spargel	
Schnittlauch-Vinaigrette	
Gemischter Salat	13
Consommé mit Mark	10
Spargelcrèmesuppe	10

Frühlingsgerichte

Zartes Lammrückenfilet	48
Rosmarinsauce	
Hausgemachte Gnocchi und buntes Gemüse	
Weisse Spargeln	32
Sauce Hollandaise	
mit Parmaschinken	38
Frischer Fisch je nach Fang	42*
Sauce Hollandaise	
Weisse Spargeln und Salzkartoffeln	
Pappardelle	30
Hausgemachte breite Nudeln	
Pesto mit Bärlauch vom Born, Cherry Tomaten	
Hausgemachte Gnocchi mit Spargel	30
Leichte Estragon-Rahmsauce	

Rösti

Kappeler Rösti	23
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Rösti Seemanns-Art	30
mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes	39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	
an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	36*
in Butter gebraten	
Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	43
Gemüse und Pommes Frites	
<i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	
Schweinscordon-bleu	33
Pommes Frites	

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

64 pro Person

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, 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	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Schweinefleisch, Kalbfleisch - Schweiz / Rindfleisch - Paraguay / Rindsfilet - Schweiz / Rauchlachs - Dyrberg Manufaktur

* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.