Kreuz – Menu

Frisch zubereitetes Rindstatar
Toast und Butter
25

Bunter Blattsalat
Himbeerdressing
Caramelisierter Ziegenkäse auf Brotchips
16

Hausgemachte Pappardelle
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini
19

Zartes Schweinsfilet
Steinpilz-Rahmsauce
Buntes Gemüse
Nudeln
39

Zartes Lammrückenfilet
Rosmarinsauce
Sommergemüse
Kartoffel Kroketten
48

Hausgemachte Spinat-Käseknödel
Tomatensauce
Buntes Gemüse
30

Eigener Alpkäse 2025, felsenkellergereift
Fette Berta, Käserei Moser, Bettlach
14

Schokoladen-Truffeskuchen
Hausgemachtes Himbeersorbet
14

4 Gang Menu CHF 83
5 Gang Menu CHF 93
6 Gang Menu CHF 103
Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

GILDE Restaurants
KREUZ KAPPEL LANDGASTHOF UND HOTEL
TOP 3 STAR HOTELS of Switzerland

Vorspeisen

Frisch zubereitetes Rindstatar 25
Toast

Sommersalat 14
Blattsalat mit Melone und Tomate
Limonendressing
mit 2 Stk. Riesencrevetten 18

Vollreife Tomaten 16
mit Burrata-Mozzarella

Gemischter Salat 13

Consommé mit Mark 10

Tomatencrèmesuppe 10

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes 39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
Champignonrahmsauce

Frischer Fisch je nach Fang 39*
Sauce Hollandaise
Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis

Frische Kalbsleber 36*
in Butter gebraten
Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti

Kalbscordon-bleu 43
Gemüse und Pommes Frites
Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich

Schweinscordon-bleu 33
Pommes Frites

Panierte Schweinsschnitzel 27
Pommes Frites

Kappeler Rösti 23
Gebratener Speck und 2 Spiegeleier

Sommergerichte

Zarte Pouletbrust 36
Rotweinsauce
Ofengemüse mit Peperoni, Zucchetti und Auberginen
Hausgemachte Kartoffelkroketten

Frisch zubereitetes Rindstatar 39
Toast

Linsen - Gemüsecurry 29
Reis und geröstete Cashewnüsse
mit 3 Stk. Riesencrevetten 36

Ofen-Sommergemüse 30
mit Peperoni, Zucchetti und Auberginen
Burrata-Mozzarella
Hausgemachte Kartoffelkroketten

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

Steaks

Rindsfilet 170 gr 43
Entrecôte 170 gr 35
Schweinssteak 200 gr 23

Beilage zu Steaks je 7
Pommes Frites, Kroketten, Rösti, 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 / Crevetten – Vietnam ASC Dyrberg
* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.