Kreuz – Menu

Hirsch Carpaccio
Kürbis süss-sauer, geröstete Haselnüsse
25

Blattsalat
Hausgemachtes Rotkraut-Kimchi, Orangen
Sesamdressing
14

Hausgemachte Pasta
Gamspfeffer
25

Kalbs-Piccata
Rotweinsauce
Risotto
Buntes Gemüse
39

Schweizer Pouletbrust
Hausgemachte Currysauce
Reis
Gebratenes Gemüse
39

Linsen-Gemüse Curry
Hausgemachte Currysauce
Geröstete Cashew Nüsse
30

Eigener Alpkäse 2025, felsenkellergereift
Hausgemachter Trüffelbrie
14

Mandel-Krokant-Parfait
Rotweinzwetschgen
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

Boninger Nüsslisalat 18
Gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce

Boninger Nüsslisalat mit Ei 14
und Speck 15
Rassige Knoblauch-Senfsauce

Bunter Herbstsalat
Blattsalat 13
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne
Italienisches Dressing

Gemischter Salat 13

Kürbiscremesuppe 10

Consommé mit Mark 10

Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen pro Pers. 64
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl

Zürcher Geschnetzeltes 39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
an Champignonrahmsauce

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

Schweinscordon-bleu 33
Pommes Frites

Rösti

Kappeler Rösti 23
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier

Förster Rösti 26
mit eigenem Raclette Käse überbacken
Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten

Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel 45*
kurz gebraten, Wildrahmsauce

Geschnetzeltes Rehfleisch 38*
Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln

Hausgebeizter Rehpfeffer 40*
Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt

Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni

Hausgemachte Pasta 30
Sauce vom eigenen Alpkäse, Felsenkeller gereift
Spinat und Birne

Wild-Beilagenteller ohne Fleisch 30
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl,
Marroni, Apfel, Birne, Gewürz-Rahmsauce

Der Chef empfiehlt

Rehrücken ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten
Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Apfel, Birne und Marroni
60 pro Person

Steaks

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

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

Zweite 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 / Reh – Österreich/Deutschland
* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.