# Kreuz – Menu

Erbsen-Currysuppe
Riesencrevette
19

Bunter Blattsalat
Birnen, geröstete Haselnüsse
Haselnuss Dressing
15

Hausgemachtes Hirsch-Pastrami
Eierschwämmli
25

Zartes Roastbeef
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse
43

Panierte Kalbschnitzel
Pommes Frites
Buntes Gemüse
39

Hausgemachte vegetarische Schnitzel
Hausgewürzter Ketchup
Pommes Frites
Buntes Gemüse
30

Eigener Alpkäse 2025, felsenkellergereift
Hausgemachter Trüffelbrie
14

Schokoladen-Truffes Kuchen
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

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.