

Kreuz – Menu

Frisch zubereitetes Rinds Tatar

Toast und Butter

25

Blattsalat

Caramelisierter Ziegenkäse auf Brotchips

Himbeerdressing

16

Hausgemachte Pappardelle

Knoblauch, Oliven, Pepperoncini

17

Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Rotweinsauce

Gemüse und Risotto

38

Zartes Lamm - Entrecote

Rosmarinsauce

Bratkartoffeln

Sommer-Ofengemüse

45

Randenrisotto

Geröstete Baumnüsse

Burratina

29

Eigener Alpkäse 2024, Felsenkeller gereift

Epoisses, französischer Weichkäse

13

Schwarzwälder Mousse au Chocolat

Kirschschaum, Kirschen, Schokoladenspäne

13

4 Gang Menu CHF 82

5 Gang Menu CHF 92

6 Gang Menu CHF 102

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

Vorspeisen

Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	25
Sommersalat Blattsalat mit Melone und Tomate Limonendressing mit 2 Stk. Riesengarnelen	13
Vollreife Tomaten mit Burrata-Mozzarella	16
Gemischter Salat	13
Consommé mit Mark	10
Tomatencremesuppe	10

Sommergerichte

Zarte Pouletbrust Rotweinsauce Ofengemüse mit Peperoni, Zucchini und Auberginen Hausgemachte Kartoffelkroketten	36
Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	39
Linsen - Gemüsecurry Reis und geröstete Cashewnüsse mit 3 Stk. Riesengarnelen	29
Ofen-Sommergemüse mit Peperoni, Zucchini und Auberginen Burrata-Mozzarella Hausgemachte Kartoffelkroketten	36
	29

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti Champignonrahmsauce	38*
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	38*
Frische Kalbsleber im Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	35*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	42
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	32
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	26
Kappeler Rösti Gebratener Speck und 2 Spiegeleier	22

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	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 / Lamm Irland

Bröte/Brötli: Vögel Beck, Hagedorf, Zopf: Hausgemacht

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