

## Vorspeisen

Sommersalat mit Riesencrevetten	16.00
Blattsalat mit Melonen und Tomaten an Limonendressing ohne Riesencrevetten	10.50
Tomaten mit Burrata-Mozzarella	15.00
Gemischter Salat	10.50
Tomatensuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	32.00*
Frische Kalbsleber im Butter gebraten, caramellierte Apfelscheiben und Rösti	29.00*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	39.00
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	29.00
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise, frisches Gemüse Salzkartoffeln oder Reis	35.00*

## Steaks

Rindsfilet	39.00
Entrecôte	33.00
Schweinssteak	22.00
Beilage	je 7.00
Pommes Frites, Rösti, Krokette, Nudeln, Reis, Risotto, Gemüse oder viel bunter Salat	
zusätzliche Beilage	je 4.00
Gemüse, kleiner Salat	
Sauce	je 2.00
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Béarnaise, Sauce Café de Paris, Rotweinsauce	

## Sommergerichte

Rindstatar, einfach sensationell!	34.00
Serviert mit Toast und Butter	Vorspeise 22.00
Saltimbocca à la Romana	32.00
Zarte Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken Rahmspinat, Tomatenrisotto	
Zarte Schweizer Pouletbrust	28.00
Sommergemüse aus dem Ofen, Basilikumnudeln	

## Der Chef empfiehlt

**Chateaubriand ab 2 Personen**  
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten  
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl  
58.00 pro Person

## Kleine Köstlichkeiten

Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	23.00*
Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	18.50
Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Käse	22.00
Kreuz Teller Kaltes Fleisch und Käse	18.50
Salatteller mit Ei und Melone	15.00

## Fleischlose Gerichte

Tomatenrisotto, Oliven und Fetakäse	25.00
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und getrocknete Tomaten	23.00
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	18.50
Frisches Sommergemüse aus dem Ofen mit Burrata-Mozzarella	25.00

\* Kleine Portion möglich minus 4.-

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

Poulet, Schweinefleisch, Kalbsfleisch - Schweiz / Rindsfilet - Australien / Entrecôte - Paraguay

Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

## Süsse Versuchung

Crème brûlée Klassisch...einfach ein Traum!	13.00
Dessert - Teller "vo allem e chly" Dessertvariation, lassen sie sich überraschen	15.00
Meringues Glacé mit Rahm	13.00
Meringues mit Rahm	9.00
Mousse au Chocolat mit Zimtrahm	13.00 klein 7.50
Caramel - Köppli mit Rahm	7.50
Frischer Früchteteller	14.00

### Mini Dessert 5.00

Ist der «Gluscht» grösser als der Hunger? Dann ist ein Minidessert genau das richtige für den süssen Abschluss! Es darf auch gern ein zweites oder drittes sein...

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über das aktuelle Angebot.



## Eisige Erfrischung

Kreuz Ballon 15.00  
Erfrischendes Dessert mit Blutorangensorbet

Coupe Dänemark 10.50  
Der Beste! klein 8.50

Eiskaffee 10.50  
klein 8.50

Gerührter Eiskaffee 11.50  
Der geht immer... mit Kirsch 13.50

Erfrischendes Sorbet nach Wahl 11.50  
mit Liqueur oder Champagner, klein 9.00  
sie wählen die Kombination

### Sorbets

Zitronen, Mango, Blutorange pro Kugel 3.50  
mit Rahm zusätzlich 1.50

### Glaces

Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade  
pro Kugel 3.50  
mit Rahm zusätzlich 1.50