

# Kreuz – Menu

Pollo Tonnato  
Zarte Pouletbrust an Thonsauce  
auf Ratatouille  
25

Blattsalat  
Linsen und Erdbeeren  
Italienisches Dressing  
14

Hausgemachte Pappardelle  
Aglio, Olio, Peperoncini  
17

Zarte Kalbshacktätschli  
Leichte Riesling-Rahmsauce  
Kartoffelstock und Wurzelgemüse  
39

Rindshuft – Tournedos  
Sauce Café de Paris  
Kreuz Pommes  
Frisches Gemüse  
43

Quinoa-Tätschli  
Leichte Riesling-Rahmsauce  
Kartoffelstock und Wurzelgemüse  
30

Eigener Alpkäse 2025, Felsenkeller gereift  
Fette Berta, Käserei Moser, Bettlach  
14

Monte Carlo  
Erfrischendes Erdbeerdessert  
mit Blutorangensorbet  
15

4 Gang Menu CHF 83  
5 Gang Menu CHF 93  
6 Gang Menu CHF 103

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

Weisse Spargeln	22
Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	26
Rose vom geräucherten Lachs	25
von der Manufaktur Dyrberg Meerrettichschaum, Toast und Butter	
Frühlingsalat	16
Bunter Blattsalat mit Weissm Spargel Schnittlauch-Vinaigrette	
Gemischter Salat	13
Consommé mit Mark	10
Spargelcrèmesuppe	10

## Frühlingsgerichte

Zartes Lammrückenfilet	48
Rosmarinsauce Hausgemachte Gnocchi und buntes Gemüse	
Weisse Spargeln	32
Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	38
Frischer Fisch je nach Fang	42*
Sauce Hollandaise Weisse Spargeln und Salzkartoffeln	
Pappardelle	30
Hausgemachte breite Nudeln Pesto mit Bärlauch vom Born, Cherry Tomaten	
Hausgemachte Gnocchi mit Spargel	30
Leichte Estragon-Rahmsauce	

## Rösti

Kappeler Rösti	23
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Rösti Seemanns-Art	30
mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes	39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
FrISCHE Kalbsleber	36*
in Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	43
Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	
Schweinscordon-bleu	33
Pommes Frites	

## Der Chef empfiehlt

### Chateaubriand ab 2 Personen

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

64 pro Person

## Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, 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 / Rauchlachs - Dyrberg Manufaktur

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