

Kreuz – Menu

Rose vom geräucherten Dyhrberg Lachs
Meerrettichschaum
Toast und Butter
25

Erster Boninger Nüsslisalat
Ei und gebratener Speck
Rassige Knoblauch-Senfsauce
15

Blätterteig-Kissen
Gebratene Eierschwämmli
Rahmsauce
23

Schweizer Poulet Brust
Hausgemachte Currysauce
Reis
Gebratenes Gemüse
39

Zartes Kalbsmedaillon
Zitronenrahmsauce
Kartoffel Kroketten
Frisches Gemüse
43

Linsen - Gemüse Curry
Hausgemachte Currysauce
Geröstete Cashew Nüsse
30

Eigener Alpkäse 2025, felsenkellergereift
Brillat-Savarin, französischer Weichkäse
14

Mascarpone-Espuma
Zwetschgen, knusprige Zimtstreusel
14

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

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

Vorspeisen

Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	25
Boninger Nüsslisalat Gebratene Eierschwämmli Italienisches Dressing	18
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck Rassige Knoblauch-Senfsauce	14 15
Gemischter Salat	13
Consommé mit Mark	10
Maiscremesuppe mit Chorizo-Streifen	10

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbgeschnetzeltes mit Rösti Champignonrahmsauce	39*
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	39*
Frische Kalbsleber im Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	36*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	43
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	33
Kappeler Rösti Gebratener Speck und 2 Spiegeleier	23
Förster Rösti mit eigenem Raclette Käse überbacken Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten	26

Saisongerichte

Zartes Entrecôte vom Hirsch Preiselbeerrahmsauce, Kartoffel Kroketten, Speckbohnen	42
Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	39
 Kalbpiccata Milanese Rotweinsauce, Risotto, frisches Gemüse	41
 Risotto mit Mascarpone Gebratene Eierschwämmli	32

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

63 pro Person

Steaks

Rindsfilet 170 gr	43
Entrecôte 170 gr	35
Schweinssteak 200 gr	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Nudeln, Reis, 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	



Gilde-Charity-Weeks:

Für jedes verkaufte mit der Gilde-Haube markierte Gericht, spenden wir CHF 5.00 an MS-Schweiz

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 / Crevetten - Vietnam ASC Dyrberg

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