

# Kreuz – Menu

Carpaccio vom Kalb  
Gebratene Eierschwämmli  
25

Herbstlicher Blattsalat  
Birne und Baumnüsse  
Italienisches Dressing  
13

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi  
Koriander-Limettenpesto  
Gebratene Riesencrevette  
19

Zartes Roastbeef  
Sauce Bearnaise  
Frisches Gemüse  
Kartoffelgratin  
42

Schweizer Pouletbrust  
Rassige Currysauce  
Gebratenes Gemüse  
Reis  
38

Linsen-Gemüsecurry mit Kürbis  
Knuspriges Papadam  
Reis  
29

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift  
Epoisses, französischer Weichkäse  
13

Mascarpone-Calvadosceme  
Caramelisierter Apfel, knusprige Butterstreusel  
13

4 Gang Menu CHF 82

5 Gang Menu CHF 92

6 Gang Menu CHF 102

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	18
Gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	13
rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Herbstsalat	13
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne italienische Sauce	
Gemischter Salat	13
Kürbiscremesuppe	10
Consommé mit Mark	10

---

## Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen	pro Pers. 63
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnetztes	38*
Kalbgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites Auch glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	

## Rösti

Kappeler Rösti	22
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Förster Rösti	26
mit eigenem Raclette Käse überbacken Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten	

## Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel	45*
kurz gebraten, Wildrahmsauce	
Geschnetztes 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	29
Sauce vom eigenen Alpkäse, Felsenkeller gereift Spinat und Birne	
Wild-Beilagenteller ohne Fleisch	29
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	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, 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	