

# Kreuz – Menu

Rose vom geräucherten Lachs  
von der Manufaktur Dhyrberg

25

Bunter Blattsalat  
Frischkäse auf Olivenbaguette  
Italienisches Dressing

14

Hirsch-Schulterbraten  
Serviettenknödel

25

Panierte Kalbschnitzel  
Pommes Frites  
Buntes Gemüse

38

Zarte Entenbrust  
Orangensauce  
Hausgemachte Kartoffel Kroketten  
Gemüse

42

Vegetarische Schnitzel hausgemacht  
Pommes Frites  
Ketchup Chef Style

29

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift  
Brillant Savarin, französischer Weichkäse

13

Calvados-Mascarpone-Crème  
Caramelisierter Apfel, 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
Geräucherter Lachs, italienisches Dressing	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	13
Rassige Knoblauch-Senfsauce	14
Bunter Wintersalat	13
Blattsalat mit Orangenfilets und Datteln Italienisches Dressing	
Gemischter Salat	13
Solothurner Weissweinsuppe	12
Consommé mit Mark	10

---

## Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Risotto, 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	

## Rösti

Kappeler Rösti	22
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Rösti Seemanns-Art	29
mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	

## Der Chef empfiehlt

### Chateaubriand ab 2 Personen

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

## Kreuz Klassiker

Rindsfilet Stroganoff	47
Zarte Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikasauce Gemüse und Nudeln	
Zürcher Geschnetzeltes	38*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	35*
in Butter gebraten karamellisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei und ohne Schweinefleisch möglich</i>	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	
Frischer Fisch je nach Fang	38*
Sauce Hollandaise Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	

---

Randenrisotto mit Frischkäse	29
Geröstete Baumnüsse	
Gemüse-Kichererbsen-Stroganoff	29
Rassige Stroganoffsauce Nudeln	

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

Brote/Brötli: Vögeli Beck, Hägendorf, Zopf: Hausgemacht

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