

# Kreuz – Menu

Vegetarisches Tatar

Olivenbaguette

21

Blattsalat

Weisser Spargel, Schnittlauch

Italienisches Dressing

16

Hausgemachte Pappardelle

Pesto mit Bärlauch vom Born

17

Zartes Roastbeef

Sauce Bearnaise

Hausgemachter Kartoffelgratin

Buntes Gemüse

42

Panierte Kalbsschnitzel

Pommes Frites

Frisches Gemüse

38

Hausgemachte vegetarische Schnitzel

Pommes Frites

Frisches Gemüse

Hausgewürzter Ketchup

29

Eigener Alpkäse 2024, Felsenkeller gereift

Langres, französischer Weichkäse

13

Schokoladen-Tiramisu

13

4 Gang Menu CHF 82

5 Gang Menu CHF 92

6 Gang Menu CHF 102

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

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

## Frühlingsgerichte

Zartes Lammrückenfilet Rosmarinsauce Hausgemachte Gnocchi und buntes Gemüse	48
Weisser Spargel Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	32 38
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise Weisser Spargel und Salzkartoffeln	42
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln Pesto mit Bärlauch vom Born, Cherry Tomaten	29
Hausgemachte Gnocchi mit Spargel Leichte Estragon-Rahmsauce	29

## Rösti

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

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	38*
Frische Kalbsleber in Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	35*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	42
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	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	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Krokette, 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 / Lamm Irland  
Brote/Brötli: Vögeli Beck, Hägendorf, Zopf: Hausgemacht

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