

## Vorspeisen

Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	24
Weisser Spargel Sauce Hollandaise und Parmaschinken	20 24
Gourmet Salat Bunter Blattsalat mit Spargeln Limonendressing	15
Gemischter Salat	10
Consommé mit Mark	8
Spargelcrèmesuppe	8

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	36*
Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	38
Frische Kalbsleber im Butter gebraten caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	33*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	41
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	31
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	25*

## Frühlingsgerichte

Weisser Spargel Sauce Hollandaise und Parmaschinken	30 36
Gebratenes Wolfsbarschfilet Sauce Hollandaise weisser Spargel und Salzkartoffeln	42
Spargelrisotto mit Riesencrevetten	23 31
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln Bärlauchpesto und Cherrytomaten	25

## Rösti

Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	19.50
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	19.50

## Der Chef empfiehlt

### Chateaubriand ab 2 Personen

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

## Steaks

Rindsfilet	41
Entrecôte	33
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks Pommes Frites, Rösti, Krokette, Nudeln, Reis, Risotto, nur Gemüse, oder viel bunter Salat	je 7
zusätzliche Beilage zu Steaks Gemüse, kleiner Salat	je 4
Sauce zu Steaks Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	je 2

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Schweinefleisch, Kalbfleisch - Schweiz / Rindfleisch - Paraguay / Rindsfilet - Australien

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