

Kreuz – Menu

Pastinaken Suppe
Gebratene Riesencrevette
19

Bunter Blattsalat mit Rucola
Cherry Tomaten und Parmesan
14

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit gezupftem Rindsbäggli
25

Zartes Rindsstroganoff
Rassige Paprikasauce
Nudeln
Frisches Gemüse
42

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Rotweinsauce
Risotto
Frisches Gemüse
38

Gemüse-Kichererbsen-Stroganoff
Nudeln
29

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift
Brillat-Savarin
13

Piña Colada
Ananas, Zitronensorbet, Kokosmousse
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 rassiger Paprikasauce Gemüse und Nudeln	
Zürcher Geschnetzeltes	38*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	35*
in Butter gebraten, karamellierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	

Randenrisotto mit Frischkäse	29
Geröstete Baumnüsse	
Gemüsestroganoff mit Nudeln	29
Frisches Gemüse an rassiger Stroganoffsauce	