

# Kreuz – Menu

Randen-Carpaccio  
Burrata und Thymian Croutons  
19

Frischer Blattsalat  
Mangostreifen und grüne Linsen  
Sesamdressing  
14

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf weissem Spargel  
Sauce Hollandaise  
25

Zartes Rindsstroganoff aus der Huft  
Rassige Paprikasauce  
Nudeln und frisches Gemüse  
42

Zarte Schweizer Pouletbrust  
Portweinsauce  
Hausgemachte Spätzli und frisches Gemüse  
38

Gemüse-Kichererbsen-Stroganoff  
Rassige Paprikasauce  
Nudeln  
29

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift  
Brillat Savarin, französischer Weichkäse  
13

Monte Carlo  
Verführerisches Dessert mit Erdbeeren und Grand Marnier  
Blutorangensorbet  
15

4 Gang Menu CHF 82

5 Gang Menu CHF 92

6 Gang Menu CHF 102

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

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

## Frühlingsgerichte

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

## Rösti

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

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes	38*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	35*
in Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	

## 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	