Kreuz - Menu

Pollo tonnato
Poulet mit Thonsauce
Ratatouille
25

Frischer Blattsalat
Wassermelone und Fetakäse
Italienisches Dressing
15

Blätterteigkissen Gebratene Eierschwämmli 19

Zarte Kalbshacktätschli Riesling-Rahmsauce Kartoffelstock und Wurzelgemüse 38

> Zartes Entrecote Tagliata Rucola und Parmesan Balsamicosauce Pommes Frites Sommergemüse 45

Quinoa-Tätschli Riesling-Rahmsauce Kartoffelstock und Wurzelgemüse 29

Eigener Alpkäse 2024, Felsenkeller gereift Brillat Savarin, Französicher Weichkäse 13

Peche Melba Pfirsich, Vanilleglace, Himbeersauce 13

4 Gang Menu CHF 82 5 Gang Menu CHF 92 6 Gang Menu CHF 102 Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15







Vorspeisen		Sommergerichte	
Frisch zubereitetes Rindstatar Toast	25	Zarte Pouletbrust Rotweinsauce Ofengemüse mit Peperoni, Zucchetti und Auber	36 ginen
Sommersalat Blattsalat mit Melone und Tomate	13	Hausgemachte Kartoffelkroketten Frisch zubereitetes Rindstatar	39
Limonendressing mit 2 Stk. Riesencrevetten	18	Toast	
Vollreife Tomaten mit Burrata-Mozzarella	16	Linsen - Gemüsecurry Reis und geröstete Cashewnüsse mit 3 Stk. Riesencrevetten	2936
Gemischter Salat	13	Ofen-Sommergemüse 29	29
Consommé mit Mark	10	mit Peperoni, Zucchetti und Auberginen	
Tomatencrèmesuppe	10	Burrata-Mozzarella Hausgemachte Kartoffelkroketten	
		Der Chef empfiehlt	
Kreuz Klassiker		Chateaubriand ab 2 Personen	
Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti Champignonrahmsauce	38*	Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl 63 pro Person	
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	38*		
Frische Kalbsleber	35*	Steaks	
im Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti		Rindsfilet	43
Kalbscordon-bleu	42	Entrecôte	35
Gemüse und Pommes Frites		Schweinssteak	23
Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich Schweinscordon-bleu	32	Beilage zu Steaks je Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Nudeln, Reis, nur Gemüse oder viel bunter Salat	e 7
Pommes Frites Panierte Schweinsschnitzel	26	zusätzliche Beilage zu Steaks je Gemüse, kleiner Salat	e 4
Pommes Frites Kappeler Rösti Gebratener Speck und 2 Spiegeleier	22	Sauce zu Steaks je Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauc 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.