

Vorspeisen

Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs	16.00
Boninger Nüsslisalat mit Ei und Speck	10.50 11.50
rassige Senf – Knoblauchsauce	
Gemischter Salat	10.50
Bunter Wintersalat	10.50
mit Orangenfilet und Datteln an italienischem Dressing	
Sämige Seleriecremesuppe mit Trüffelöl	8.50
Consommé mit Mark	8.50

Kleine Köstlichkeiten

Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	23.00*
Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	18.50
Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Käse	22.00
Kreuz Teller Kaltes Fleisch und Käse	18.50

Steaks

Rindsfilet	39.00
Entrecôte	33.00
Schweinssteak	22.00
Beilage zu Steaks	je 7.00
Pommes Frites, Rösti, Krokette, Nudeln, Reis, Risotto, Gemüse oder viel bunter Salat	
zusätzliche Beilage zu Steaks	je 4.00
Gemüse, kleiner Salat	
Sauce zu Steaks	je 2.00
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Béarnaise, Sauce Café de Paris, Rotweinsauce	

Kreuz Klassiker

Rindsfilet Stroganoff Zarte Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikasauce mit Gemüse und Nudeln	47.00*
Pfeffersteak mit Pfeffer gebratenes Entrecôte an pikanter Pfeffersauce, Gemüse und Reis	42.00
Zürcher Geschnitteltes Kalbsgeschnitteltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	32.00*
Frische Kalbsleber in Butter gebraten, karamellierte Apfelscheiben und Rösti	29.00*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	39.00
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	29.00
Frischer Fisch je nach Fang	35.00*

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

Fleischlose Gerichte

Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse geröstete Baumnüsse	23.00
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln, Knoblauch, Peperoncini und getrocknete Tomaten	23.00
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	18.50
Gemüsestroganoff mit Reis frisches Gemüse an rassischer Stroganoffsauce	23.00

* Kleine Portion möglich minus 4.-

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

Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

Süsse Versuchung

Crème brûlée Klassisch...einfach ein Traum!	13.00
Dessert - Teller "vo allem e chly" Dessertvariation, lassen sie sich überraschen	15.00
Meringues Glacé mit Rahm	13.00
Meringues mit Rahm	9.00
Mousse au Chocolat mit Zimtrahm	13.00 klein 9.00
Caramel - Köppli mit Rahm	8.50
Frischer Früchteteller	14.00

Salziger Abschluss

Käseteller	14.00
------------	-------

Mini Dessert 5.00

Ist der «Gluscht» grösser als der Hunger? Dann ist ein Minidessert genau das richtige für den süssen Abschluss! Es darf auch gern ein zweites oder drittes sein...

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über das Angebot.



Eisige Erfrischung

Kreuz Ballon Erfrischendes Dessert mit Blutorangensorbet	15.00
Coupe Dänemark Der Beste!	10.50 klein 9.00
Eiskaffee	10.50 klein 9.00
Gerührter Eiskaffee Der geht immer...	11.50 mit Kirsch 13.50
Erfrischendes Sorbet nach Wahl mit Liqueur oder Champagner, sie wählen die Kombination	11.50 klein 9.00

Sorbets

Zitronen, Mango, Blutorange	pro Kugel 3.50
mit Rahm zusätzlich	1.50

Glaces

Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade	pro Kugel 3.50
mit Rahm zusätzlich	1.50

Kaffee – Spezialitäten

Kaffee Kreuz 2cl Zwetschgenschnaps, gesüsster Kaffee und Schlagrahm	7.00
Kaffee Amaretto 2cl Amaretto, Kaffee und Schlagrahm	7.00
Wiener Eiskaffee Vanilleglace, Kaffee und Schlagrahm	9.50
Heisser Schotte Vanille- und Mokka-glace, Baileys, Espresso und Schlagrahm	10.50
Iced Latte Eisgekühlte Milch mit Espresso und hausgemachtem Karamell-Vanillesirup	4.60
Espresso -Tonic Eisgekühltes Tonicwater mit Espresso	6.00