

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs italienische Sauce	16.00
Boninger Nüsslisalat mit Ei / mit Ei und Speck rassige Knoblauch-Senfsauce	10.50 / 11.50
Gemischter Salat	10.50
Maiscremesuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

Genussmomente

Rindshuft-Tournedos Sauce Bearnaise, hausgemachte Kartoffelkroketten, Gemüse	43.00
Zartes Hirschentrecote Rotweinsauce, Kürbisrisotto, Speckbohnen	43.00
Rindstatar, einfach sensationell! Serviert mit Toast und Butter	38.00 Vorspeise 24.00
Kalbspiccata Milanese Tomatensauce, Nudeln, Mischgemüse	36.00*

Kreuz Klassiker

Rindsfilet Cafe de Paris Gemüse und Pommes Frites	52.00
Pfeffersteak mit Pfeffer gebratenes Entrecote an pikanter Pfeffersauce, Gemüse und Reis	44.00
Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	36.00*
FrISCHE Kalbsleber im Butter gebraten, mit karamellisierten Apfelscheiben und Rösti	33.00*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	41.00
Frischer Fisch je nach Fang	39.00*

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

Fleischlose Gerichte

Kürbisrisotto mit gerösteten Baumnüssen, karamellierter Ziegenkäse	25.00
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln, Sauce vom Alpkäse aus dem Felsenkeller, Spinat, Birnen, Baumnüsse	25.00 Vorspeise 17.00
Gemüseteller viel frisches Gemüse, schonend gedämpft, Salzkartoffeln	25.00

* Kleine Portion möglich minus 4,-

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

Schweinefleisch, Kalbsfleisch - Schweiz / Rindsfilet - Australien / Entrecôte - Paraguay / Hirsch - Ungarn

Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

Saisonale Spezialitäten

Vermicelles		10.50
	klein	9.00
Coupe Nesselrode		11.50
Vermicelles mit Vanilleglace	klein	9.00

Süsse Versuchung

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

Eisige Erfrischung

Kreuz Ballon		15.00
Erfrischendes Dessert mit Blutorangensorbet		
Coupe Dänemark		10.50
Der Beste!	klein	8.50
Eiskaffee		10.50
	klein	8.50
Gerührter Eiskaffee		11.50
Der geht immer...	mit Kirsch	13.50
Erfrischendes Sorbet nach Wahl		11.50
mit Liqueur oder Champagner, sie wählen die Kombination	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