

Vorspeisen

Geräucherter Lachs von der Manufaktur Dyhrberg Meerrettichschaum, Toast	24
Weisser Spargel Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	20 24
Gourmetsalat Bunter Blattsalat mit weissem Spargel Schnittlauch-Vinaigrette	16
Gemischter Salat	10.50
Consommé mit Mark	9
Spargelcrèmesuppe	9

Frühlingsgerichte

Weisser Spargel Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	30 36
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise Weisser Spargel und Salzkartoffeln	42
Spargelrisotto mit Riesencrevetten	25 31
Campanelle Hausgemachte Pasta Bärlauch Pesto vom Born, Cherry Tomaten	25

Rösti

Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	19.50
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	19.50

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	36*
Frische Kalbsleber im Butter gebraten caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	33*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	41
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	31
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	25*

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

62 pro Person

Steaks

Rindsfilet	41
Entrecôte	33
Schweinssteak	23

Beilage zu Steaks je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis,
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