

Kreuz Klassiker

Vorspeisen

Weisser Spargel	22
Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	26
Frühlingsalat	16
Bunter Blattsalat mit weissem Spargel Schnittlauch-Vinaigrette	
Gemischter Salat	12
Consommé mit Mark	9.50
Spargelcrèmesuppe	9.50

Zürcher Geschnetztes	38*
Kalbsgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	35*
in Butter gebraten caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	
Panierte Schweinsschnitzel	26*
Pommes Frites	

Frühlingsgerichte

Weisser Spargel	32
Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	38
Frischer Fisch je nach Fang	42
Sauce Hollandaise Weisser Spargel und Salzkartoffeln	
Pappardelle	28
Hausgemachte breite Nudeln Pesto mit Bärlauch vom Born, Cherry Tomaten	

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl
63 pro Person

Rösti

Kappeler Rösti	22
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Kreuz Rösti	22
mit Tomaten und Käse überbacken	

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Krokettten, 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	