

Vorspeisen

Weisse Spargeln Sauce Hollandaise mit Parmaschinken	22 26
Rose vom geräucherten Lachs von der Manufaktur Dyrberg Meerrettichschaum, Toast und Butter	25
Frühlingsalat Bunter Blattsalat mit Weissm Spargel Schnittlauch-Vinaigrette	16
Gemischter Salat	13
Consommé mit Mark	10
Spargelcrèmesuppe	10

Frühlingsgerichte

Zartes Lammrückenfilet Rosmarinsauce Hausgemachte Gnocchi und buntes Gemüse	48
Weisse Spargeln Sauce Hollandaise mit Parmaschinken zusätzlich Salzkartoffeln	32 38 5
Frischer Fisch je nach Fang Sauce Hollandaise Weisse Spargeln und Salzkartoffeln	43*
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln Pesto mit Bärlauch vom Born, Fetakäse	30
Hausgemachte Gnocchi mit Spargel Leichte Estragon-Rahmsauce	30

Rösti

Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	23
Rösti Seemanns-Art mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	30

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	39*
Frische Kalbsleber in Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	36*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	43
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	33

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

64 pro Person

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, nur Gemüse, oder viel bunter Salat	je 7
Zweite Beilage zu Steaks Gemüse, kleiner Salat	je 4
Sauce zu Steaks Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	je 2