

Vorspeisen

Geräucherter Lachs von der Manufaktur Dyhrberg Meerrettichschaum, Toast	24
Boninger Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs italienische Sauce	18
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	12 13
Rassige Knoblauch-Senfsauce	
Gemischter Salat	12
Maiscremesuppe mit Chorizo-Streifen	9.50 10.50
Consommé mit Mark	9.50

Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	38*
Frischer Fisch je nach Fang Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	38*
Frische Kalbsleber in Butter gebraten, karamellierte Apfelscheiben und Rösti	35*
Kalbscordon-bleu Gemüse und Pommes Frites	42
Schweinscordon-bleu Pommes Frites	32
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites	26*

Rösti

Kappeler Rösti mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	20.50
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	20.50

Saisongerichte

Zartes Hirschentrecôte Rotweinsauce, Kürbisrisotto, Speckbohnen	41
Kalbspiccata Milanese Tomatensauce, Spaghetti, Mischgemüse	38
Kürbisrisotto Geröstete Baumnüsse, karamellierter Ziegenkäse	25
Hausgemachte Pasta Sauce vom eigenen Alpkäse aus dem Felsenkeller, Spinat, Birne	25

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

63 pro Person

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Spaghetti, Reis, Kürbisrisotto, 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	

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, Hirsch - Slowenien

* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.