

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
Bunter Wintersalat mit Orangenfilet und Datteln an italienischem Dressing	10.50
Gemischter Salat	10.50
Sämige Seleriecremesuppe mit Trüffelöl	8.50
Consommé mit Mark	8.50

Kreuz Klassiker

Rindsfilet an Portweinsauce Wurzelgemüse und Risotto	52.00
Rindsfilet Stroganoff Zarte Rindsfiletwürfel an rassischer Paprikasauce mit Gemüse und Nudeln	47.00*
Pfeffersteak mit Pfeffer gebratenes Entrecôte 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 mit 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

Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse geröstete Baumnüsse	25.00
Gemüsestroganoff mit Reis frisches Gemüse an rassischer Stroganoffsauce	25.00
Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini Hausgemachte breite Nudeln	25.00
mit Knoblauch, Peperoncini und getrocknete Tomaten	Vorspeise 17.00

* Kleine Portion möglich minus 4,-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

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

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	9.00
Caramel - Köppli 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	9.00
Eiskaffee		10.50
	klein	9.00
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