

## Vorspeisen

Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs	16.00
Boninger Nüsslisalat mit Ei und Speck	10.50 11.50
rassige Senf – Knoblauchsauce	
Gemischter Salat	10.50
Maiscremesuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnnetztes	32.00*
Kalbsgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	29.00*
im Butter gebraten, karamellierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	39.00
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	29.00
Pommes Frites	
Frischer Fisch je nach Fang	35.00*

## Steaks

Rindsfilet	39.00
Entrecôte	33.00
Schweinssteak	22.00
Beilage zu Steaks	je 7.00
Pommes Frites, Rösti, Krokette, Nudeln, Reis, Risotto, Gemüse oder viel bunter Salat	
zusätzliche Beilage zu Steaks	je 4.00
Gemüse, kleiner Salat	
Sauce zu Steaks	je 2.00
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Béarnaise, Sauce Café de Paris, Rotweinsauce	

## Genussmomente

Zartes Rindshuft-Tournedos	39.00
Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Gemüse	
Zartes Hirschentrecote	39.00
Rotweinsauce, Kürbisrisotto, Speckbohnen	
Kalbpiccata Milanese	32.00*
Tomatensauce, Nudeln, Mischgemüse	
Rindstatar, einfach sensationell!	34.00
serviert mit Toast und Butter	Vorspeise 22.00

## Der Chef empfiehlt

### Chateaubriand ab 2 Personen

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

## Kleine Köstlichkeiten

Panierte Schweinsschnitzel	23.00*
Pommes Frites	
Kappeler Rösti	18.50
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Bündner Teller	22.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Käse	
Kreuz Teller	18.50
Kaltes Fleisch und Käse	
Salatteller mit Ei und Melone	15.00

## Fleischlose Gerichte

Kürbisrisotto, geröstete Baumnüsse	23.00
karamellierter Ziegenkäse	
Pappardelle	23.00
Hausgemachte breite Nudeln, Sauce vom Alpkäse aus dem Felsenkeller, Spinat, Birnen, Baumnüsse	
Kreuz Rösti	18.50
mit Tomaten und Käse überbacken	

\* Kleine Portion möglich minus 4.-

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 - Ungarn

Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

## Saisonale Spezialität

Vermicelles	10.50
klein	9.00
Coupe Nesselrode	11.50
Vermicelles mit Vanilleglace	klein 9.00

## 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 8.50
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 Angebot.



## Eisige Erfrischung

Kreuz Ballon	15.00
Erfrischendes Dessert mit Blutorangensorbet	
Coupe Dänemark	10.50
Der Beste!	klein 8.50
Eiskaffee	10.50
	klein 8.50
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

## Salziger Abschluss

Käseteller	14.00
------------	-------

## Kaffee – Spezialitäten

Kaffee Kreuz	7.00
2cl Zwetschgenschmups, gesüsster Kaffee und Schlagrahm	
Kaffee Amaretto	7.00
2cl Amaretto, Kaffee und Schlagrahm	
Wiener Eiskaffee	9.50
Vanilleglace, Kaffee und Schlagrahm	
Heisser Schotte	10.50
Vanille- und Mokka-glace, Baileys, Espresso und Schlagrahm	
Iced Latte	4.60
Eisgekühlte Milch mit Espresso und hausgemachtem Karamell-Vanillesirup	
Espresso -Tonic	6.00
Eisgekühltes Tonicwather mit Espresso	