

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat mit Eierschwämmli italienische Sauce	16.00
Boninger Nüsslisalat mit Ei / mit Ei und Speck rassige Knoblauch-Senfsauce	10.50 / 11.50
Bunter Herbstsalat mit Trauben, Baumnüssen und gerösteten Kernen an italienischem Dressing	10.50
Gemischter Salat	10.50
Sämige Kürbiscremesuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

Jagdzeit im Kreuz

Zarte Rehschnitzel Zarte Rehschnitzel kurz gebraten mit feiner Wildrahmsauce	44.00*
Geschnetzeltes Rehfleisch Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	37.00*
Hausgebeizter Rehpfeffer Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	39.00*
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Zartes Hirsch Entrecôte an Preiselbeersauce, Rahmwirsing, hausgemachte Kartoffelgnocchi	41.00

Der Chef empfiehlt Rehrücken ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten an Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Birne und Marroni
60.00 pro Person

Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten mit viel frischem Gemüse und Beilage nach Wahl	58.00
Pfeffersteak mit Pfeffer gebratenes Entrecote 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 Gemüse und Pommes Frites	41.00
FrISCHEr Fisch je nach Fang	39.00*

Fleischlose Gerichte

Vegetarischer Saisonteller Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Marroni, Apfel, Birne und Wildrahmsauce	25.00
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln, Eierschwämmli	25.00
Schnittlauch, leichte Rahmsauce	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 / Wild - Ungarn

Saisonale Spezialitäten

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	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	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