

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	16
gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	10.50 11.50
rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Herbstsalat	10.50
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne italienische Sauce	
Gemischter Salat	10.50
Kürbiscremesuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen	pro Pers. 62
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnetzeltes	36*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	33*
in Butter gebraten, karamellierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	41
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	31
Pommes Frites	
Panierte Schweinsschnitzel	25*
Pommes Frites	

Rösti

Kappeler Rösti	19.50
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Kreuz Rösti	19.50
mit Tomaten und Käse überbacken	

Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel	44*
kurz gebraten, Wildrahmsauce	
Geschnetzeltes Rehfleisch	37*
Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	
Hausgebeizter Rehpfeffer	39*
Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Zartes Hirschentrecôte	41
Rotweinsauce, Kartoffel Kroketten, Speckbohnen	
Pappardelle	25
Hausgemachte breite Nudeln Eierschwämmli, Schnittlauch, leichte Rahmsauce	
Vegetarischer Saisonteller	25
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Marroni, Apfel, Birne, Wildrahmsauce	

Der Chef empfiehlt

Rehrücken ab 2 Personen

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

Steaks

Rindsfilet	41
Entrecôte	33
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, 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	