

Vorspeisen

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

Kreuz Klassiker

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

Rösti

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

Saisongerichte

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

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 Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, nur Gemüse oder viel bunter Salat	je 7
zusätzliche Beilage zu Steaks Gemüse, kleiner Salat	je 4
Sauce zu Steaks Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	je 2