

Kreuz – Menu

Vegetarisches Tatar

Berner Küssli

Olivenbaguette

18

Herbstlicher Blattsalat

Wildschweinschinken

Süss-saurer Kürbis

16

Knuspriges Blätterteig-Kissen

Gebratene Eierschwämmli

24

Panierte Kalbsschnitzel

Pommes Frites

Frisches Gemüse

38

Zarte Rehschnitzel

Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Herbstgemüse, Apfel und Maroni

45

Vegetarischer Saisonteller

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl, Wildrahmsauce

Apfel, Birne und Maroni

28

Brillant Savarin, französischer Weichkäse

Eigener Alpkäse 2022, Felsenkeller gereift

13

Baumnuss Brownie

Hausgemachte Grand Marnier Glace

Himbeermousse

14

4 Gang Menu CHF 80

5 Gang Menu CHF 90

6 Gang Menu CHF 100

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	18
Gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	13
rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Herbstsalat	12
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne Italienische Sauce	
Gemischter Salat	12
Kürbiscremesuppe	9.50
Consommé mit Mark	9.50

Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen	pro Pers. 63
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnetztes	38*
Kalbgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	
Panierte Schweinsschnitzel	26*
Pommes Frites	

Rösti

Kappeler Rösti	22
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Förster Rösti	26
mit eigenem Racelette Käse überbacken Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten	

Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel	45*
kurz gebraten, Wildrahmsauce	
Geschnetztes Rehfleisch	38*
Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	
Hausgebeizter Rehpfeffer	40*
Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Hausgemachte Pasta	28
Sauce vom eigenen Alpkäse, felsenkeller gereift Spinat und Birne	
Vegetarischer Saisonteller	28
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	43
Entrecôte	35
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	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Schweinefleisch, Kalbfleisch – Schweiz / Rindfleisch – Paraguay / Rindsfilet – Schweiz / Reh – Slovenien

* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.