

## Vorspeisen

Nüsslisalat mit Eierschwämmli	16.00
Boninger Nüsslisalat mit Ei und Speck	10.50 11.50
rassige Senf – Knoblauchsauce	
Gemischter Salat	10.50
Bunter Herbstsalat	10.50
mit Trauben, Baumnüssen und gerösteten Kernen an italienischem Dressing	
Sämige Kürbiscremesuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

## Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen pro Person	58.00
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnitzeltes	32.00*
Kalbsgeschnitzeltes 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, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, 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	

## Jagdzeit im Kreuz

Zarte Rehschnitzel	42.00*
Zarte Rehschnitzel kurz gebraten	
Geschnitzeltes Rehfleisch	35.00*
Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	
Hausgebeizter Rehpfeffer	37.00*
Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Zartes Hirsch Entrecôte	39.00
an Preiselbeersauce, Rahmwirsing Hausgemachte Kartoffelgnocchi	

## Der Chef empfiehlt

### Rehrücken ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten, Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
Apfel, Birne und Marroni  
60.00 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	

## Fleischlose Gerichte

Vegetarischer Saisonteller	23.00
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Marroni, Apfel, Birne und Wildrahmsauce	
Pappardelle	23.00
Hausgemachte breite Nudeln, Eierschwämmli, Schnittlauch, leichte Rahmsauce	
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 / Wild - 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 9.00
Caramel - Köpfl 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,	klein 9.00
sie wählen die Kombination	

## 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 Tonicwater mit Espresso	