

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat geräucherter Lachs, italienische Sauce	16
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	10.50 11.50
rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Wintersalat	10.50
Blattsalat mit Orangenfilet und Datteln italienische Sauce	
Gemischter Salat	10.50
Solothurner Weissweinsuppe	10.50
Consommé mit Mark	8.50

Steaks

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

Rösti

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

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl
62 pro Person

Kreuz Klassiker

Rindsfilet Stroganoff	47
Zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikasauce Gemüse und Nudeln	
Zürcher Geschnetzeltes	36*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frischer Fisch je nach Fang	36*
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	

Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse 25
geröstete Baumnüsse

Gemüwestroganoff mit Reis 25
frisches Gemüse an rassiger Stroganoffsauce