

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	18
geräucherter Lachs, italienische Sauce	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	12 13
rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Wintersalat	12
Blattsalat mit Orangenfilet und Datteln italienische Sauce	
Gemischter Salat	12
Solothurner Weissweinsuppe	10.50
Consommé mit Mark	9.50

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
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	20.50
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Kreuz Rösti	20.50
mit Tomaten und Käse überbacken	

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 rassischer Paprikasauce Gemüse und Nudeln	
Zürcher Geschnetzeltes	38*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	35*
in Butter gebraten, karamellierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	
Panierte Schweinsschnitzel	26*
Pommes Frites	
Randenrisotto mit Ziegenfrischkäse	27
geröstete Baumnüsse	
Gemüsestroganoff mit Reis	27
frisches Gemüse an rassischer Stroganoffsauce	