

A-la-carte

# KULINARISCHES «im Kreuz»

## VORSPEISEN

<b>«Die Zwei» Bündelfleisch und Rohschinken</b>		11.-
<b>Geräucherter Lachs</b>		13.-
serviert mit Toast und Butter.		
<b>Burgunderschnecken</b>	6 Stück	11.-
mit hausgemachter Kräuterbutter.		
<b>Beefsteak Tartare</b>		16.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter.		
<b>Fischknusperli auf Blattsalat</b>		12.-
Zarte Pangasiusfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		

## SUPPEN

<b>Bouillon mit Ei</b>	6.50
<b>Bouillon mit Flädli</b>	6.50
<b>Bouillon mit Mark</b>	7.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	7.50

## SALATE

<b>Grüner Salat</b>	7.50
<b>Gemischter Salat</b>	8.50
<b>Salatteller mittel</b>	15.-
<b>Salatteller gross</b>	18.-

## ***KALTE TELLERGERICHTE***

<b>Schinkenteller</b>	19.50
<b>Salamiteller</b>	19.50
<b>Bündnerteller</b>	24.50
<b>Bauerngeräucher Speck</b>	18.-
<b>Wurstsalat garniert</b>	19.-
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	21.-
<b>Thonsalat garniert</b>	19.-
<b>Beefsteak Tartare</b>	29.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
Kleine Portion	24.-

## ***WARME SPEISEN***

### ***DIES & DAS***

<b>Spezialbratwurst an Zwiebelsauce</b>	12.-
mit Rösti	18.50
<b>Kutteln an Tomatensauce, gratiniert</b>	17.-
<b>Toast Hawaii</b>	17.-
<b>Omelette mit Schinken</b>	12.-

## ***VEGETARISCHE GERICHTE***

<b>Rahmspätzli</b>	18.50
mit Gemüse und geriebenem Käse	
<b>Hausgemachte Brokkoli-Käse-Kroketten</b>	20.50
mit Spaghetti und Tomatenconcassé	
<b>Gemüseteller</b>	20.50

## **FLEISCHGERICHTE**

### ***Vom Poulet***

<b>Salat-Fitnesssteller</b>	21.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	
<b>Gemüse-Fitnesssteller</b>	22.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	

### ***Vom Schwein***

<b>Wienerschnitzel</b>	25.50
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	
<b>Rahmschnitzel</b>	27.-
Schweinsschnitzel an einer feinen Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
<b>«Gschnätzlets ond Röschi»</b>	26.-
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti.	
<b>Cordon bleu</b>	32.-
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	
<b>Schweinssteak an Morchelsauce</b>	32.-
Schweinssteak an unserer sämigen Morchelsauce, dazu Gemüse und feine Butternüdeli.	

## ***Vom Rind***

		Teller	Platte
<b>Rindsfilet Stroganoff</b>		36.-	
Rindsfiletstreifen an einer rassigen Paprikasauce mit Gurken- und Peperonijulienne, dazu Bütternüdeli.			
<b>Rindsfilet garniert</b>	150 gr.	39.50	
Rindsfilet mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Pommes frites und unserer hausgemachten Kräuterbutter.	200 gr.		48.50
<b>Châteaubriand</b>	ab 2 Personen	p.P.	53.-
Doppeltes Rindsfiletstück mit reichhaltiger Gemüse garnitur und Bérnykartoffeln. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sauce Béarnaise.			

## ***Vom Kalb***

		Teller	Platte
<b>Riz Casimir</b>		31.50	
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce, serviert im Reisring und mit Früchten garniert.			
<b>Kalbsrahmschnitzel garniert</b>		32.50	38.50
Zarte Kalbsschnitzel an einer feinen Rahmsauce, Gemüse garnitur und Butternüdeli.			
<b>«Chalbfleisch-Gschnätzlets»</b>		32.50	38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce, mit Gemüse garnitur. Dazu servieren wir unsere goldbraune Butter-Rösti.			
<b>Appenzeller Cordon bleu</b>		38.-	
Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller-Käse. Dazu Gemüsebukett und Pommes frites.			
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>		31.50	37.50
Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Gemüse garnitur und natürlich unsere goldbraune Rösti dazu.			

## ***FISCHGERICHTE***

	Teller	Platte
<b>Forellenfilets Caprice</b> Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Als Beilage Trockenreis oder Salzkartoffeln.	27.50	34.-
<b>Forellenfilets Kreuzart</b> Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis oder Salzkartoffeln.	28.50	35.-
<b>Forellenfilets mit Sesam</b> Forellenfilets mit Sesam paniert. Dazu servieren wir eine reichhaltige Gemüse garnitur.	28.-	
<b>Fischknusperli</b> Zarte Pangasiusfilet-Streifen im Bierteig gebacken und Sauce Tartare.		
• mit Salzkartoffeln oder Trockenreis	25.-	
• auf Blattsalaten angerichtet	25.-	
• als Vorspeise auf Blattsalat angerichtet	12.-	