

A-la-carte

KULINARISCHES «im Kreuz»

VORSPEISEN

Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter.	6 Stück	13.-
Beefsteak Tartare mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter.		19.-
Fischknusperli auf Blattsalat Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		14.-

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	8.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	9.50
Apfel-Sauerkrautsuppe mit Rahmhaube	10.50

SALATE

Grüner Salat	9.-
Gemischter Salat	10.-
Winterlicher Blattsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons	13.50
Nüsslisalat mit Ei Brotcroûtons	14.-
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroûtons und Speck	15.-

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kroketten	25.-
Kichererbsen-Curry dazu Trockenreis Vegan	25.-

FISCHGERICHTE

Forellenfilets Caprice Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	34.50
Forellenfilets Kreuzart Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.	34.50

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

Salat-Fitnesssteller Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	28.-
Gemüse-Fitnesssteller Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	28.-

Vom Schwein

Spezialbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	23.50
Wienerschnitzel	29.50
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	
«Gschnätzlets ond Röschi»	31.-
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti und Gemüse garnitur.	
Rahmschnitzel	31.-
Schweinsschnitzel an einer feinen Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
Emmentaler-Cordon bleu	39.50
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	

Vom Rind

Teller Platte

Rindsfilet garniert	150 gr	46.50
mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Pommes frites und unserer hausgemachten Kräuterbutter.	200 gr	52.50

Châteaubriand	ab 2 Personen	p.P 57.50
Doppeltes Rindsfiletstück mit reichhaltiger Gemüse- garnitur und Kartoffelkroketten. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sauce Béarnaise.		

Vom Kalb

Riz Casimir	36.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce, serviert im Reisring und mit Früchten garniert.	
Kalbsrahmschnitzel garniert	39.50
Zarte Kalbsschnitzel an einer feinen Rahmsauce, Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
Geschnetzelte Kalbsleber	36.-
Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Gemüse garnitur und natürlich unsere goldbraune Rösti dazu.	

KALTE TELLERGERICHTE

Salatteller gross	19.-
Bündnerteller	28.-
Wurstsalat garniert	19.50
Wurst-Käsesalat garniert	21.50
Thonsalat garniert	19.50
Beefsteak Tartare	34.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
	Kleine Portion 29.-