

A-la-carte

KULINARISCHES «im Kreuz»

VORSPEISEN

Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter.	6 Stück	13.00
Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter.		19.00
Lachstatar mit Toast und Butter		19.00
Frittierter Ziegenkäse mit Blattsalat an Bärlauchsauce		16.50
Spargelknusperli mit Blattsalat dazu Tartaresauce		15.50

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	9.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube	10.50

SALATE

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kroketten	25.00
Schnitzel «Wiener-Art» Vegan  Serviert mit Gemüse garnitur und Pommes frites	29.50

FISCHGERICHTE

Forellenfilets Caprice Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	34.50
Fischknusperli Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken. Dazu Sauce Tartare. Mit diversen Salaten serviert.	28.50

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

Salat-Fitnessteller Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	28.00
Gemüse-Fitnessteller Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	28.00
Bananen-Cordon bleu Cordon bleu gefüllt mit Banane, Mozzarella und Schinken, paniert mit Kokosflocken und angerichtet auf Currysauce. Dazu Gemüsebukett und Reis	38.50

Vom Schwein

Spezialbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	23.50
Wienerschnitzel Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	29.50
«Gschnätzlets ond Röschi» Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti und Gemüse garnitur.	31.00
Emmentaler-Cordon bleu Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	39.50

Vom Rind

	Teller	Platte
Rindsfilet garniert	150 gr 48.50	
mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Pommes frites und unserer hausgemachten Kräuterbutter.	200 gr 54.50	
Châteaubriand		p.P 59.50
ab 2 Personen Doppeltes Rindsfiletstück mit reichhaltiger Gemüse- garnitur und Berny-Kartoffeln. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sauce Béarnaise.		

Vom Kalb

Riz Casimir	36.00
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	36.00
Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Gemüse garnitur und natürlich unsere goldbraune Rösti dazu.	

KALTE TELLERGERICHTE

Salatteller gross	19.00
Bündnerteller	28.00
Wurstsalat garniert	19.50
Wurst-Käsesalat garniert	21.50
Thonsalat garniert	19.50
Beefsteak Tatar	34.00
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
	Kleine Portion 29.00