

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 |
| Bouillon mit Mark | 9.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube | 9.50 |

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 «Kreuz-Art» Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. 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 |

Vom Schwein

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

Vom Rind

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

Vom Kalb

| | |
|--|-------|
| Riz Casimir | 36.00 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce, serviert im Reisring und mit Früchten garniert. | |
| «Chalbfleisch-Gschnätzlets» | 39.00 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce, mit Gemüse garnitur. Dazu servieren wir unsere goldbraune Butter-Rösti | |
| Kalbsrahmschnitzel garniert | 42.00 |
| 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 |