


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
Vitello tonnato Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an einer feinen Thunfisch-Kapern Mayonnaise, Salatbukett.		16.50
Auberginen-Tatar Das vegetarische Tatar, mit gebackenen Auberginenwürfeln, Tomaten und Olivenöl. <ul style="list-style-type: none">• Dazu Toast und Butter.• Dazu Ruchbrot und Lätta 		15.50

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	8.50
Bouillon mit Mark	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	9.50
Peperoni-Kaltschale mit Crème fraîche und knusprigem Focaccia-Crunch.	9.50

SALATE

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Kroketten 25.00

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

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art 26.00
belegt mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm.
Dazu ein gemischter Salat.

Gemüse-Flammkuchen  26.00
belegt mit Zwiebeln und verschiedenem Gemüse.
Dazu ein grüner Salat.

FISCHGERICHTE

Forellenfilets «Kreuz-Art» 34.50
Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen
Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.

Fischknusperli 28.50
Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken. Dazu Sauce
Tartare. Mit diversen Salaten serviert.

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

Salat-Fitnessteller 28.00
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.

Gemüse-Fitnessteller 28.00
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.

Vom Schwein

Spezialbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	23.50
Wienerschnitzel Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	29.50
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 Reiring und mit Früchten garniert.	
«Chalbfleisch-Gschnätzlets»	41.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce, mit Gemüse garnitur. Dazu servieren wir unsere goldbraune Butter-Rösti	
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
Wurst-Käsesalat garniert	21.50
Thonsalat garniert	21.50
Beefsteak Tatar	34.00
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
	Kleine Portion 30.00