

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 Ei	8.50
Bouillon mit Flädli	8.50
Bouillon mit Mark	9.50
Tomatencrèmesuppe	9.50

SALATE

Grüner Salat	9.-
Gemischter Salat	10.-
Nüsslisalat mit Ei	13.50
Salatteller gross	19.-

KALTE TELLERGERICHTE

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.-

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art	26.-
belegt mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm. Dazu ein gemischter Salat.	
Gemüse-Flammkuchen Vegan	26.-
belegt mit Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Dazu ein grüner Salat an Kerbelvinaigrette.	

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce	24.-
Gemüseteller	25.-
Kichererbsen-Curry dazu Trockenreis Vegan	25.-

FISCHGERICHTE

Forellenfilets Caprice	34.50
Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	
Forellenfilets Kreuzart	34.50
Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.	
Fischknusperli	28.50
Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken und Sauce Tartare. Garniert mit diversen Salaten	

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

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

Vom Schwein

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

Vom Rind

Teller Platte

Rindsfilet Stroganoff*

41.50

Rindsfiletstreifen an einer rassigen Paprikasauce mit Gurken- und Peperonijulienne, dazu Bütternüdeli.

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 Bérnykartoffeln. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sauce Béarnaise.

Vom Kalb

Kügeli-Pastetli

25.50

serviert mit Gemüse garnitur und Pommes frites.

Riz Casimir*

36.-

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce, serviert im Reisring und mit Früchten garniert.

«Chalbfleisch-Gschnätzlets»*

37.-

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce, mit Gemüse garnitur. Dazu servieren wir unsere goldbraune Butter-Rösti.

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.