

A-la-carte

KULINARISCHES «im Kreuz»

VORSPEISEN

Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter.	6 Stück	12.-
Beefsteak Tartare mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter.		16.-
Fischknusperli auf Blattsalat Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		13.-
Geräucherter Lachs serviert mit Toast und Butter.		13.50

SUPPEN

Bouillon mit Ei		6.50
Bouillon mit Flädli		6.50
Bouillon mit Mark		7.50
Tomatencrèmesuppe		7.50

SALATE

Grüner Salat		7.50
Gemischter Salat		8.50
Nüsslisalat mit Ei		13.-
Nüsslisalat mit Speck		14.50
Salatteller mittel		15.-
Salatteller gross		18.-

KALTE TELLERGERICHTE

Bündnerteller	24.50
Wurstsalat garniert	19.50
Wurst-Käsesalat garniert	21.50
Thonsalat garniert	19.50
Beefsteak Tartare	29.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
	Kleine Portion 24.-

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce	20.50
Gemüseteller	22.50

FISCHGERICHTE

Forellenfilets Caprice	27.50
Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	
Forellenfilets Kreuzart	28.50
Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.	
Fischknusperli	
Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken und Sauce Tartare. Garniert mit diversen Salaten	26.-

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

Salat-Fitnessteller	23.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	
Gemüse-Fitnessteller	24.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	

Vom Schwein

Spezialbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	20.50
Wienerschnitzel	26.50
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	
Rahmschnitzel	27.50
Schweinsschnitzel an einer feinen Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
«Gschnätzlets ond Röschi»	26.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti.	
Emmentaler-Cordon bleu	33.50
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	
Schweinssteak an Morchelsauce	33.50
Schweinssteak an unserer sämigen Morchelsauce, dazu Gemüse und feine Butternüdeli.	

Vom Rind

Teller Platte

Rindsfilet Stroganoff*

37.-

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

Rindsfilet garniert

150 gr 42.-

mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Pommes frites 200 gr 47.-
und unserer hausgemachten Kräuterbutter.

Châteaubriand

ab 2 Personen

p.P.

53.-

Doppeltes Rindsfiletstück mit reichhaltiger Gemüse garnitur und Bérnykartoffeln. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Sauce Béarnaise.

Vom Kalb

Riz Casimir*

32.50

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

«Chalbfleisch-Gschnätzlets»*

33.50

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

Kalbsrahmschnitzel garniert*

33.50

Zarte Kalbsschnitzel an einer feinen Rahmsauce, Gemüse garnitur und Bütternüdeli.

Geschnitzelte Kalbsleber*

32.50

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