

A-la-carte

## **KULINARISCHES** «im Kreuz»

### **VORSPEISEN**

<b>Burgunderschnecken</b> mit hausgemachter Kräuterbutter.	6 Stück	12.-
<b>Beefsteak Tartare</b> mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter.		17.-
<b>Fischknusperli auf Blattsalat</b> Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		13.-

### **SUPPEN**

<b>Bouillon mit Ei</b>	6.50
<b>Bouillon mit Flädli</b>	6.50
<b>Bouillon mit Mark</b>	7.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	7.50

### **SALATE**

<b>Grüner Salat</b>	7.50
<b>Gemischter Salat</b>	8.50
<b>Salatteller gross</b>	18.-

## ***KALTE TELLERGERICHTE***

<b>Bündnerteller</b>	24.50
<b>Wurstsalat garniert</b>	19.50
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	21.50
<b>Thonsalat garniert</b>	19.50
<b>Beefsteak Tartare</b>	31.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
Kleine Portion	26.-

## ***FLAMMKUCHEN***

<b>Flammkuchen Elsässer Art</b>	23.-
belegt mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm. Dazu ein gemischter Salat.	

## ***VEGETARISCHE GERICHTE***

<b>Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce</b>	21.50
<b>Gemüseteller</b>	24.-

## ***FISCHGERICHTE***

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

## **FLEISCHGERICHTE**

### ***Vom Poulet***

<b>Salat-Fitnessteller</b>	23.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	
<b>Gemüse-Fitnessteller</b>	24.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	

### ***Vom Schwein***

<b>Spezialbratwurst an Zwiebelsauce</b> mit Rösti	20.50
<b>Wienerschnitzel</b>	26.50
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	
<b>Rahmschnitzel</b>	27.50
Schweinsschnitzel an einer feinen Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
<b>«Gschnätzlets ond Röschi»</b>	26.50
Geschnetztes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti.	
<b>Emmentaler-Cordon bleu</b>	33.50
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	
<b>Schweinssteak an Morchelsauce</b>	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 Reisring 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.

### **Geschnetzelte Kalbsleber\***

32.50

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