

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.		17.-
Fischknusperli auf Blattsalat Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		13.-

SUPPEN

Bouillon mit Ei	6.50
Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Mark	7.50
Tomatencremesuppe	7.50

SALATE

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Salatteller gross	18.-

KALTE TELLERGERICHTE

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

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art	23.-
belegt mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm. Dazu ein gemischter Salat.	
Flammkuchen Vegan	25.-
belegt mit Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Dazu ein grüner Salat mit Kerbelvinaigrette.	

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce	21.50
Gemüseteller	24.-
Kichererbsen-Curry dazu Trockenreis Vegan	25.-

FISCHGERICHTE

Forellenfilets Caprice	29.50
Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	
Forellenfilets Kreuzart	30.50
Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.	
Fischknusperli	26.-
Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken und Sauce Tartare. Garniert mit diversen Salaten	

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

Salat-Fitnessteller	24.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	
Gemüse-Fitnessteller	25.50
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 und unserer hausgemachten Kräuterbutter. 200 gr 47.-

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 Butternüdeli.

Geschnetzelte Kalbsleber*

32.50

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