

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.		18.-
Fischknusperli auf Blattsalat Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		13.50

SUPPEN

Bouillon mit Ei		7.50
Bouillon mit Flädli		7.50
Bouillon mit Mark		8.50
Tomatencrèmesuppe		8.50

SALATE

Grüner Salat		8.-
Gemischter Salat		9.-
Salatteller gross		18.-

KALTE TELLERGERICHTE

Bündnerteller	24.50
Wurstsalat garniert	19.50
Wurst-Käsesalat garniert	21.50
Thonsalat garniert	19.50
Beefsteak Tartare	32.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
	Kleine Portion 27.-

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art	23.-
belegt mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm. Dazu ein gemischter Salat.	
Gemüse-Flammkuchen Vegan	25.-
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	31.-
Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	
Forellenfilets Kreuzart	32.-
Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.	
Fischknusperli	27.50
Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken und Sauce Tartare. Garniert mit diversen Salaten	

FLEISCHGERICHTE

Vom Poulet

Salat-Fitnessteller*	26.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	
Gemüse-Fitnessteller*	26.50
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	

Vom Schwein

Spezialbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	21.50
Wienerschnitzel*	28.-
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	
Rahmschnitzel*	29.-
Schweinsschnitzel an einer feinen Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
«Gschnätzlets ond Röschi»*	28.-
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti.	
Emmentaler-Cordon bleu	35.50
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	
Schweinssteak an Morchelsauce*	35.50
Schweinssteak an unserer sämigen Morchelsauce, dazu Gemüse und feine Butternüdeli.	

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portion
Preis minus Fr. 4.-

Vom Rind

Teller Platte

Rindsfilet Stroganoff*

39.-

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

Rindsfilet garniert

150 gr 44.-

mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Pommes frites und unserer hausgemachten Kräuterbutter.

200 gr 49.-

Châteaubriand

ab 2 Personen

p.P.

55.-

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

Vom Kalb

Riz Casimir*

34.-

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

«Chalbfleisch-Gschnätzlets»*

35.-

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

Kalbsrahmschnitzel garniert*

35.50

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

Geschnitzelte Kalbsleber*

34.-

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

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portion
Preis minus Fr. 4.-