

Kreuz – Menu

Rose vom geräucherten Lachs
von der Manufaktur Dyhrberg
Meerrettich-Schaum und Toast
25

Bunter Blattsalat mit Beluga Linsen
Geröstete Pekannüssen und Fetakäse
16

Blätterteig Kissen
Gebratene Eierschwämmli
Rahmsauce
21

Rinds Stroganoff aus der Huft
Rassige Paprikasauce
Nudeln
Buntes Gemüse
43

Panierte Kalbschnitzel
Pommes Frites
Buntes Gemüse
39

Gemüse-Stroganoff
Kichererbsen
Rassige Paprikasauce
Nudeln, Papadam
30

Eigener Alpkäse 2025, felsenkellergereift
Epoisses, französischer Weichkäse
14

Birne, Schokoladenmousse
Vanilleschaum
14

4 Gang Menu CHF 83
5 Gang Menu CHF 93
6 Gang Menu CHF 103
Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	18
Gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce	
Boninger Nüsslisalat mit Ei	14
und Speck	15
Rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Herbstsalat	
Blattsalat	13
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne	
Italienisches Dressing	
Gemischter Salat	13
Kürbiscremesuppe	10
Consommé mit Mark	10

Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen	pro Pers. 64
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten	
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnetzeltes	39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	
an Champignonrahmsauce	
Kalbscordon-bleu	43
Gemüse und Pommes Frites	
Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich	
Schweinscordon-bleu	33
Pommes Frites	

Rösti

Kappeler Rösti	23
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Förster Rösti	26
mit eigenem Raclette Käse überbacken	
Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten	

Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel	45*
kurz gebraten, Wildrahmsauce	
Geschnetzeltes Rehfleisch	38*
Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	
Hausgebeizter Rehpfeffer	40*
Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten	
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Hausgemachte Pasta	30
Sauce vom eigenen Alpkäse, Felsenkeller gereift	
Spinat und Birne	
Wild-Beilagenteller ohne Fleisch	30
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl,	
Marroni, Apfel, Birne, Gewürz-Rahmsauce	

Der Chef empfiehlt

Rehrücken ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten
Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Apfel, Birne und Marroni
60 pro Person

Steaks

Rindsfilet 170g	43
Entrecôte 170g	35
Schweinssteak 200g	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, nur Gemüse oder viel bunter Salat	
Zweite Beilage zu Steaks	je 4
Gemüse, kleiner Salat	
Sauce zu Steaks	je 2
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Schweinefleisch, Kalbfleisch – Schweiz / Rindfleisch – Paraguay / Rindsfilet – Schweiz / Reh – Österreich/Deutschland

* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.