

# Kreuz – Menu

Hausgemachtes Gemüsetatar

Getoastetes Olivenbrot

22

Blattsalat mit Bresaola

Cherrytomaten und Ruccola

Italienisches Dressing

14

Erbsen Curry Suppe

gebratene Riesencrevette

19

Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Rotweinsauce

Gemüse und Risotto

39

Saftige Entenbrust

Orangensauce

Hausgemachte Kartoffelkroketten

Frisches Gemüse

43

Geschmorter Lauch

Miso-Linsen und Fetakäse

Kartoffelkroketten

30

Eigener Alpkäse 2024, Felsenkeller gereift

Langres, französischer Weichkäse

14

Dessertteller Kreuz

15

4 Gang Menu CHF 83

5 Gang Menu CHF 93

6 Gang Menu CHF 103

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

Weisse Spargeln	22
Sauce Hollandaise	
mit Parmaschinken	26
Rose vom geräucherten Lachs	25
von der Manufaktur Dyrberg	
Meerrettichschaum, Toast und Butter	
Frühlingsalat	16
Bunter Blattsalat mit weissem Spargel	
Schnittlauch-Vinaigrette	
Gemischter Salat	13
Consommé mit Mark	10
Spargelcrèmesuppe	10

## Frühlingsgerichte

Zartes Lammrückenfilet	48
Rosmarinsauce	
Hausgemachte Gnocchi und buntes Gemüse	
Weisse Spargeln	32
Sauce Hollandaise	
mit Parmaschinken	38
zusätzlich Salzkartoffeln	5
Frischer Fisch je nach Fang	43*
Sauce Hollandaise	
Weisse Spargeln und Salzkartoffeln	
Pappardelle	30
Hausgemachte breite Nudeln	
Pesto mit Bärlauch vom Born, Cherry Tomaten	
Hausgemachte Gnocchi mit Spargel	30
Leichte Estragon-Rahmsauce	

## Rösti

Kappeler Rösti	23
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Rösti Seemanns-Art	30
mit geräuchertem Lachs und Frischkäse	

## Kreuz Klassiker

Zürcher Geschnnetztes	39*
Kalbsgeschnnetztes mit Rösti	
an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	36*
in Butter gebraten	
Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	43
Gemüse und Pommes Frites	
<i>Glutenfrei oder ohne Schweinefleisch möglich</i>	
Schweinscordon-bleu	33
Pommes Frites	

## Der Chef empfiehlt

### Chateaubriand ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten  
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl  
64 pro Person

## Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Krokette, Nudeln, Reis, nur Gemüse, oder viel bunter Salat	
zusätzliche Beilage zu Steaks	je 4
Gemüse, kleiner Salat	
Sauce zu Steaks	je 2
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	