

Kreuz – Menu

Hausgebeizter Graved Lachs
Wasabi Mayonnaise
25

Boninger Nüsslisalat
mit Ei und Speck
Rassige Knoblauch-Senfsauce
15

Wolfsbarschfilet gebraten
Rahmsauerkraut
25

Brasato
Im Rotwein geschmorte Rindsschulter
Kräftige Rotweinsauce
Safran Risotto
Wurzelgemüse
38

Zartes Kalbsmedaillon
Calvadosrahmsauce
Kartoffelkroketten
Frisches Gemüse
45

Geschmorte Randen
Hausgemachtes Hummus
Fetakäse und Baumnüsse
30

Eigener Alpkäse 2024, Felsenkeller gereift
Epoisse, französischer Weichkäse
14

Kreuz Ballon
Erfrischendes Dessert mit Blutorangensorbet und Grand Marner
15

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

Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	19
Geräucherter Lachs, italienisches Dressing	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	14
Rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Wintersalat	13
Blattsalat mit Orangenfilets und Datteln Italienisches Dressing	
Gemischter Salat	13
Solothurner Weissweinsuppe	12
Consommé mit Mark	10

Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Risotto, 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	

Rösti

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

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

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

Kreuz Klassiker

Rindsfilet Stroganoff	48
Zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikasauce Gemüse und Nudeln	
Zürcher Geschnetzeltes	39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	36*
in Butter gebraten Karamellisierte Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	43
Gemüse und Pommes Frites <i>Glutenfrei und ohne Schweinefleisch möglich</i>	
Schweinscordon-bleu	33
Pommes Frites	
Frischer Fisch je nach Fang	39*
Sauce Hollandaise Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	

Randenrisotto mit Frischkäse	30
Geröstete Baumnüsse	
Gemüse-Kichererbsen-Stroganoff	30
Rassige Stroganoffsauce Nudeln	

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 / Rauchlachs - Dyrberg Manufaktur

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