

Heisse Suppen

Sämige Selleriecremesuppe Mit Trüffelöl parfümiert	Fr. 8.50
Consommé mit Mark	Fr. 8.50

Salate

Gemischter Salat	Fr. 10.50
Knackiger Nüsslissalat mit Ei und Speck	Fr. 10.50
Rassige Senf-Knoblauchsauce	Fr. 11.50
Wintersalat	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Datteln an italienischem Dressing	
Gourmetsalat	Fr. 16.-
Nüsslissalat mit geräuchertem Lachs an italienischem Dressing	
Bunter Salatteller	Fr. 15.-
Viele frische Salate mit Ei	

Knusprige Rösti's

Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse	Fr. 18.50
Kappeler Rösti mit Speck und 2 Spiegeleier	Fr. 18.50
Rösti mit Bratwurst und Zwiebelsauce	Fr. 19.50
Frische Kalbsleberli Caramelisierte Apfelscheiben und Rösti	Fr. 29.-
Zürcher Geschnetzeltes Geschnetzeltes Kalbfleisch knusprig-braune Rösti	Fr. 32.-

Fleischlose Gerichte

Vegetarischer Gemüseteller Viel frisches Gemüse schonend gedämpft	Fr. 25.-
Mit Spinat gefülltes Crêpe auf Linsencurry	Fr. 25.-
Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini Hausgemachte breite Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini und getrockneten Tomaten	Fr. 23.-

Steaks

Schweinssteak	Fr. 22.-
Entrecôte	Fr. 35.-
Rindsfilet	Fr. 39.-
Mit Pommes Frites, Nudeln, Reis oder mit viel frischem Salat	Fr. 7.-

Kreuz Klassiker

Kreuzteller Kaltes Fleisch und Käse	Fr. 18.50
Bündnerteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Käse	Fr. 22.-
Panierte Schnitzel Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	Fr. 23.-
Kalbscordon-bleu mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 39.-
Schweinscordon-bleu mit Pommes Frites	Fr. 29.-
Frischer Fisch je nach Fang Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	Fr. 37.-
Pfeffersteak Mit Pfeffer gebratenes Entrecôte Scharfe Pfeffersauce mit Gemüse und Reis	Fr. 42.-
Chateaubriand ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten Viel frisches Gemüse Sauce Béarnaise	Fr. 58.- Preis pro Person

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

Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.