

Vorspeisen im Kreuz

Sämige Selleriecremesuppe Mit Trüffelöl parfümiert	Fr. 8.50
Consommé mit Mark	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Wintersalat Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Datteln an italienischem Dressing	Fr. 10.50
Knackiger Nüsslisalat mit Ei und Speck An rassisger Senfsauce	Fr. 10.50 Fr. 11.50
Gourmetsalat Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs	Fr. 16.-
Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini Hausgemachte breite Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini und getrockneten Tomaten	Fr. 17.-
Rose aus geräuchertem Lachs Mit Meerrettichschaum und Toast serviert	Fr. 19.-

Klassische Kreuz – Spezialitäten

Frischer Fisch je nach Fang	Portion	Fr.	42.-
Mit Sauce Hollandaise, Gemüse Salzkartoffeln oder Reis	Teller	Fr.	37.-
Zürcher Geschnetzeltes	Portion	Fr.	39.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit knusprig-brauner Rösti	Teller	Fr.	34.-
Frische Kalbsleber	Portion	Fr.	36.-
Mit caramelisierten Apfelscheiben und Rösti	Teller	Fr.	31.-
Kalbscordon-bleu		Fr.	39.-
Zartes Kalbscordon-bleu mit Gemüse und Pommes Frites			
Pfeffersteak		Fr.	42.-
Mit Pfeffer gebratenes Entrecôte an einer scharfen Pfeffersauce mit Gemüse und Reis			
Rindsfilet Stroganoff	Portion	Fr.	52.-
An rassischer Paprikasauce mit Gemüse und Nudeln	Teller	Fr.	47.-
Chateaubriand ab 2 Personen		Fr.	58.-
Ein doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten mit viel frischem Gemüse, Sauce Béarnaise		Preis pro Person	

Fleischlose Gerichte

Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini Fr. 25.-
Hausgemachte breite Nudeln mit Knoblauch,
Peperoncini und getrockneten Tomaten

Vegetarischer Gemüseteller Fr. 25.-
Viel frisches Gemüse schonend gedämpft

Mit Spinat gefülltes Crêpe Fr. 25.-
auf Linsencurry

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.