

## Vorspeisen im Kreuz

Rose aus geräuchertem Lachs Meerrettichschaum und Toast	19.-
Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini Hausgemachte breite Nudeln Knoblauch, Peperoncini und getrocknete Tomaten	17.-
Boninger Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs Italienisches Dressing	16.-
Boninger Nüsslisalat mit Ei und Speck	10.50 11.50
Rassige Knoblauch Senfsauce	
Gemischter Salat	10.50
Wintersalat	10.50
Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Datteln Italienisches Dressing	
Sämige Selleriecremesuppe Trüffelöl	8.50
Consommé mit Mark	8.50

## Klassische Kreuz – Spezialitäten

Chateaubriand ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten Viel frisches Gemüse, Sauce Béarnaise	58.- Preis pro Person
Rindsfilet Cafe de Paris Rindsfilet mit flüssiger Kräuterbutter Gemüse und Pommes Frites	52.-
Rindsfilet Stroganoff Zarte Rindsfiletwürfel an rassisger Paprikasauce Gemüse und Nudeln	47.-*
Pfeffersteak Mit Pfeffer gebratenes Entrecote an pikanter Pfeffersauce Gemüse und Reis	44.-
Kalbscordon-bleu Zartes Kalbscordon-bleu mit Gemüse und Pommes Frites	41.-
Zürcher Geschnetzeltes Geschnetzeltes Kalbfleisch Knusprig-braune Rösti	36.-*
Frische Kalbsleber in Butter gebraten Caramelisierte Apfelscheiben Knusprig-braune Rösti	33.-*
Frischer Fisch je nach Fang Gebratener Fisch mit Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis	39.-*

\* Kleine Portion möglich minus Fr. 4.-

Kalbsfleisch – Schweiz / Rindsfilet - Australien / Entrecôte und Rindshuft – Paraguay

## Fleischlose Gerichte

<b>Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini</b>	25.-
Hausgemachte breite Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini und getrockneten Tomaten	
<b>Vegetarischer Gemüseteller</b>	25.-
Viel frisches Gemüse schonend gedämpft	
<b>Gemüsestroganoff mit Reis</b>	25.-
Frisches Gemüse an rassisger Stroganoffsauce	

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.