

Salate

Gourmetsalat mit Riesencrevetten	Vorspeise	Fr.	16.-
Blattsalat mit Melonen und Tomaten an hausgemachtem Limonendressing	Hauptgang	Fr.	23.-
Rose aus geräuchertem Lachs	Vorspeise	Fr.	19.-
Mit Merrettichschaum und Toast serviert	Hauptgang	Fr.	27.-
Knackiger Sommersalat		Fr.	10.50
Blattsalat mit Melonen und Tomaten an hausgemachtem Limonendressing			
Gemischter Salat		Fr.	10.50
Bunter Salatteller		Fr.	15.-
Viele frische Salate mit Ei und Melone			

Suppen

Consommé mit Mark		Fr.	8.50
Tomatencremesuppe		Fr.	8.50

Sommergerichte

Zartes Kalbskotelette 300 gr. Fr. 54.-
Am Knochen gereift, saftig gebraten,
Beilagen nach Wahl

Zartes Entrecôte Fr. 42.-
Frisches Sommergemüse aus dem Ofen,
Balsamico Sauce und hausgemachte Kartoffelkroketten

Rindstatar, einfach sensationell! Vorspeise Fr. 24.-
Klassisch serviert mit Toast und Butter Hauptgang Fr. 36.-

Saltimbocca à la Romana Fr. 32.-
Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken,
Rahmspinat, Tomatenrisotto

Zarte Schweizer Pouletbrust Fr. 28.-
Sommergemüse aus dem Ofen, Basilikumnudeln

Rindsfilet Fr. 41.-

Schweinssteak Fr. 22.-

Mit Pommes Frites, Nudeln, Reis, Kartoffelkroketten
oder mit viel frischem Salat. Fr. 7.-

Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen Ein doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten Viel frisches Gemüse Sauce Béarnaise	Fr. 58.- Preis pro Person
Pfeffersteak Mit Pfeffer gebratenes Entrecôte Scharfe Pfeffersauce mit Gemüse und Reis	Fr. 42.-
Kalbscordon-bleu mit Gemüse und Pommes Frites	Fr. 39.-
Schweinscordon-bleu mit Pommes Frites	Fr. 29.-
Zürcher Geschnetzeltes Geschnetzeltes Kalbfleisch mit knusprig-brauner Rösti	Fr. 32.-
Frische Kalbsleber im Butter gebraten Mit caramelisierten Apfelscheiben und Rösti	Fr. 29.-
Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	Fr. 19.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	Fr. 23.-
Frischer Fisch je nach Fang Gebratener Fisch mit Gemüse, Reis oder Salzkartoffeln	Fr. 35.-

Alle Preise sind pro Person und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

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

Rösti und fleischlose Gerichte

Tomatenrisotto mit Ricotta	Fr.	20.-
Pappardelle con Aglio, Olio e Peperoncini Hausgemachte breite Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und getrockneten Tomaten	Fr.	23.-
Vegetarischer Gemüseteller Mit viel frischem Gemüse schonend gedämpft Salzkartoffeln	Fr.	25.-
Kreuz Rösti mit Tomaten und Käse	Fr.	18.50
Kappeler Rösti mit Speck und 2 Spiegeleier	Fr.	18.50

Kalte Köstlichkeiten

Bündnerteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Käse	Fr.	22.-
Wurst und Käsesalat Mit frischen Salaten garniert	Fr.	18.50
Kreuzteller Kaltes Fleisch und Käse	Fr.	18.50

Schweinefleisch, Kalbsfleisch und Poulet – Schweiz /
Rindsfilet - Australien / Entrecôte und Rindshuft – Paraguay
geräucherter Lachs - Norwegen