



## **Kreuz-Menu**

### **Amuse-bouche**

\*\*\*

**Blattsalat mit Radisli, Granatapfel-Kernen  
und Grünspargel**

\*\*\*

**Rüebli- Ingwercrèmesüppchen**

\*\*\*

**Mille-feu vom Kalbsfilet mit Markbein, Bratenjus**

**Weissweinrisotto und Gemüsegarntur**

\*\*\*

**Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern**

**CHF 69.00**



## Vorspeisen

	<b>CHF</b>
Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat Mimosa	9.50
Blattsalate mit Radisli und Granatapfel-Kernen mit Grünspargel	16.50
Tatar mit Toast und Butter serviert	
½ Portion	19.00
als Hauptgericht	28.00
Rauchlachs aus der Manufaktur „Dyhrberg“ mit Toast und Butter	
½ Portion	18.50
als Hauptgericht	28.00
Entenlebertranche gebraten	28.00
Salatbouquet, Brioche und Balsamicojus	

## Suppen

Rüebli-Ingwercremesuppe	9.50
Kokos-Currysuppe	9.50
Oxtail-Clair mit Gemüse und Fleischeinlage	11.50

**Fleischgerichte „Teller- Gerichte“**

	<b>CHF</b>
Geschnetzelte Kalbsleber mit Madairasauce in feiner Butter gebraten knusprige Rösti und Gemüse	*36.00
Schweinsbäggli an Honig-Senfsauce Nudeln und Gemüse	38.00
Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher Art knusprige Rösti und Gemüse	*40.00
Rindsentrecôte mit Kräuterkruste an Café de Paris Pommes frites und Gemüse	44.00
Rindsfilet-mignon „Rossini“ Pommes frites und Gemüse garnitur	59.00

**Evergreens**

	<b>CHF</b>
Kalbspiccata mit Risotto	*40.00
Kalbscordonbleu mit Pommes frites	42.00 kl. 37.00
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites	*28.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln	*28.00

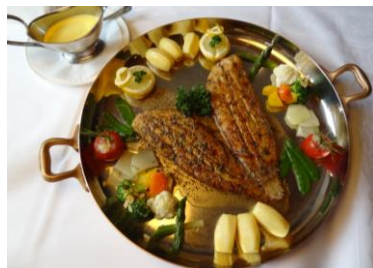
**Eine marktfrische Gemüse garnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen**

\*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleineren Portionen -3.00



## Hauspezialitäten

<b>Kreuzschnitzel vom Kalb an Hauspanade</b> Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites und Gemüse garnitur	<b>CHF</b> 42.00
<b>Kalbsfilettranchen mit Markbein und Bratenjus</b> Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	46.00
<b>Ganze Seezunge</b> Diesen kulinarischen Leckerbissen (aus Wildfang) gibt es bei uns jeweils ab Mittwoch, in Butter gebraten, mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln oder Reis	59.00



Erhältlich ab 2 Personen

<b>Châteaubriand mit Sauce Béarnaise</b> Pommes frites und Gemüse garnitur	pro Person.64.00
---	------------------

**Fisch- und Krustentier „Teller- Gerichte“****CHF**

Lachstranche gebraten mit Sauce Chimichurri	35.00
Egli gebacken, serviert mit Tartar Sauce	35.00
Ganze Forelle, gebraten Zucht Steiner, Holderbank serviert mit Tartar Sauce	35.00
Forelle blau	35.00
Seeteufel mit Lauchgemüse und Riesencrevetten	42.00

**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine marktfrische Gemüse garnitur  
Salzkartoffeln oder Reis**

**Vegetarische Gerichte**

Nudelgericht „Steiner“ aus Thaler Mehl mit Cherry Tomaten und Basilikum	*19.00
Hausgemachte Ravioli mit Frischkäsefüllung an Tomatenpesto	*24.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit Kroketten	*26.00
*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinerer Portion	-3.00



Kulinarische Vielfalt in schönem Ambiente



**Herzlich willkommen**

**Wir freuen uns sehr, Sie in unseren gediegenen Lokalitäten zu begrüßen  
und wünschen Ihnen kurzweilige und genussvolle Stunden.**

\*\*\*

**...immer wieder montags...**

**schon wieder Montag, schon wieder ist das Wochenende vorbei... Nicht so schlimm oder?**

**Wir versüßen Ihnen den Montagabend und schenken Ihnen 10% auf die Restaurantrechnung im  
Kreuz. (nur à la carte Gäste)**



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Ihr Hotel Balsthal Team**