

SwissShrimp im Kreuz

Die einzigartigen Shrimps aus Schweizerproduktion

Vorspeise

Orientalischer Blattsalat mit gebratenen Shrimps	22.00
Shrimps Carpaccio & Tatar	30.00
Shrimpsüppchen	14.50

Hauptgang

Shrimps gebraten mit Grünspargel und Venere Reis	40.00
Glasnudeln mit Gemüsestreifen und Shrimps Sojasauce	42.00
Spargelragout mit Shrimps pochiert an Weissweinsauce	44.00
Weissweinrisotto mit Swiss-Shrimps Sauce Americane, Marktgemüse	45.00

Spürbare Frische

Wir ernten unsere SwissShrimps nur auf Bestellung und verpacken innerhalb von wenigen Stunden. Dank kurzen Transportwegen innerhalb der Schweiz gelangt unsere Delikatesse ultrafrisch zu Ihnen.

Bewusstes Handeln

«Bei SwissShrimp geht die Rechnung ökologisch auf: Die Shrimpsbecken werden nachhaltig mit überschüssiger Abwärme beheizt, es werden weder Antibiotika eingesetzt noch Gewässer überdüngt

Kreuz-Menu

Amuse-bouche

Grün- und Weissspargel mit Erdbeeren, Avocado,
an Erdbeerdressing

Spargelcremesüppchen

Kalbsfilet Mignon an einer Entenleberrahmsauce
gebratene Frühlingskartoffeln
Gemüsebouquet von Spargeln

Geschlagenes Eiskaffee

3- Gänge CHF 61.00

4- Gänge CHF 69.00

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Salat	11.50
Rindstatar mit Toast und Butter	
als Vorspeise 70 g	20.00
als Hauptgang 140 g	28.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.00
Rauchlachs aus der Manufaktur „Dyhrberg“ mit Toast und Butter	
als Vorspeise 60 g	18.50
als Hauptgericht 120 g	28.00
Crevetten-Cocktail	19.50
Toast und Butter	
Entenlebertranche gebraten	28.00
Salatbouquet, Balsamico, Brioche	

Suppen

Bärlauchcremesuppe	9.50
Spargelcremesuppe	9.50
Oxtail Clair	11.50
Gemüse und Fleischeinlage	

Fleischgerichte

vom Rind

Filet Vasco 120g/160g/200g 35.00/48.00/61.00
Pfeffersauce

Entrecôte mit Kräuterkruste 120g/160g/200g 32.00/38.00/44.00
an hausgemachter Café de Paris

vom Kalb

Geschnetzeltes Zürcher Art 40.00*
an cremiger Pilzrahmsauce

Elefanten-Ohr 42.00
Wiener-Kalbsschnitzel

Cordonbleu 42.00/kl. 37.00
mit feiner Käse – Schinken - Füllung

Leberli 36.00*
in Butter gebraten, frische Gewürze aus dem Garten

vom Schwein

Filet im Speckmantel 38.00
an Honig-Senfsauce

Curry Geschnetzeltes 28.00*
Früchtégarnitur

Wählen Sie ihre Beilage: Pommes frites, Nudeln, Rösti, Risotto, Reis
Eine marktfrische Gemüsegarnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00

Hausspezialitäten am Tisch Tranchiert oder Filetiert

Châteaubriand (erhältlich ab 2 Personen) 200 g p. Pers. pro Person 64.00
Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse garnitur

Ganze Seezunge

Diesen kulinarischen Leckerbissen (aus Wildfang) gibt es bei uns jeweils ab Mittwoch, in Butter gebraten, mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln oder Reis



59.00

Fisch - Leicht und Gesund - Vegetarisch

Fisch- und Krustentier

Egli gebacken 35.00
serviert mit Tartar Sauce

ganze Forelle blau oder gebraten 35.00
(Forelle blau auf Anfrage)
serviert mit Tartar Sauce
Zucht Steiner in Holderbank

Seeteufel mit Riesencrevetten 42.00
an Safransauce, Lauchgemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen marktfrisches Gemüse
Salzkartoffeln oder Reis

Leicht und gesund

Dorschrückenfilet 30.00
Gemüsestreifen, Kokosrahmsauce

Pouletbrust pochiert 30.00
auf jungem Gemüse mit Schnittlauch-Joghurtsauce

Vegetarische Gerichte

Nudelgericht „Steiner“ 19.00*
aus Thaler Mehl mit Cherry Tomaten und Basilikum

Gäng Massman (Vegan) 27.50*
Gelbes Currygericht mit Kokosmilch, Gemüse
Erdnusscreme und Kartoffeln, Thai Reis

Reichhaltiger Gemüseteller 26.00*
mit Kroketten

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00



Vorspeise

Blätterteigpastetli, mit Spargelragout, Orangensauce	22.00
Spargeln weiss und grün	24.00
Beilage: Iberico Schinken, Bure Hamme oder Rauchlachs	9.00

Suppe

Spargelcrèmesuppe	9.00
Bärlauchcrèmesuppe	9.00

Hauptgang

Spargeln weiss und grün	36.00
Rindsfilet mit Cardamonjus und Spargelspitzen	59.00
Kalbssteak an einer Morchelsauce mit Spargelbouquet	59.00
Schweins Cordonbleu, gefüllt mit Iberico-Schinken Spargeln und Cantodu	42.00
Pouletbrust mit Spargeln, Hollandaise mit Bärlauch	48.00
Riesencrevetten mit gemischten Spargeln an einer Bärlauchsauce hausgemachte Nudeln	42.00
Spaghetti mit Spargelragout, Lachs Dillrahmsauce	40.00
Spargelrisotto	24.00

Als Beilage wählen Sie gebratene Frühlingskartoffeln, Reis oder Salzkartoffeln
Sauce: Hollandaise, Vinaigrette, Bärlauchmayonnaise oder Mango-Chutneysauce