



Speisekarte Restaurant Kreuz - **das Traditionelle für Feinschmecker**

Herzlich willkommen!

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

**

In seiner langen Geschichte waren im Gasthof Kreuz die schönen und
gediegenen Räumlichkeiten, die herzliche Gastfreundschaft und die
hervorragende Küche
die prägenden Elemente, - und dieselben sind es auch weiterhin.

Schön, Sie als Gast bei uns zu haben.



Amuse-bouche

Thai Giew Thod

Frittierte Currytasche mit Kartoffeln
und Gemüse, serviert mit süss-saurer Sauce

Yam Gai scharf (wählbar Stufe 1-5)

Pouletsalat mit Gurken, Tomaten,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Chili,
Zitronen und Thai-Gewürzen

Pad Ma Kam Nür

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Tamarin Sauce
Cashewnuss, Frühlingszwiebeln und Chili
Jasmin Reis

Kau Niew Ma Miou

Kleb Reis mit Kokos und Frischer Mango

3-Gänge CHF 61.00

4-Gänge CHF 69.00

Vorspeisen	CHF
Gemischter Salat	11.50
Grüner Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16.50
Nüsslisalat Waldmeister Brotcroûtons, Zwiebeln, Pilze, Ei und Speckwürfeli	16.50
Rauchlachs aus der Manufaktur „Dyhrberg“ mit Brioche-Toast und Butter als Vorspeise 60 g	18.50
als Hauptgericht 120 g	28.00
Blattsalat mit Kalbsleberstreifen Himbeerdressing	19.50
Jakobsmuscheln im Speckmantel „lauwarm“ Mangofächer, Balsamicodressing	24.00
Suppen	
Tomatencrèmesuppe mit Gin	10.50
Oxtail-Clair Gemüse und Fleischeinlage	11.50
Hummercrèmesuppe mit Einlage	14.50

Fleischgerichte

CHF

vom Rind

Filet Rossini 120g/160g/200g 40.00/53.00/66.00
Bratenjus

Entrecôte Cafe de Paris 120g/160g/200g 32.00/38.00/44.00

Stroganoff 54.00*
an sämiger Honig-Senfsauce

vom Kalb

Geschnetzeltes Zürcher Art 42.00*
an cremiger Pilzrahmsauce

Elefanten-Ohr 140g 42.00
Paniertes Schnitzel

Cordon bleu 42.00/kl. 37.00
mit feiner Käse – Schinken – Füllung

Kalbskopfbäggli geschmort 38.00

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

vom Schwein

Piccata Milanese 38.00

Entenbrust an Orangensauce 44.00
Röstipastetli gefüllt mit Gemüse

Lammrücken und Lammfilet 48.00
an leichter Curryrahmsauce

Wählen Sie Ihre Beilage: Pommes frites, Nudeln, Rösti, Risotto, Reis oder Spaghetti.
Eine marktfrische Gemüse garnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00

Hausspezialitäten am Tisch tranchiert oder filetiert

Entrecôte double (erhältlich ab 2 Personen) 200g p. Pers. pro Person 54.00
Sauce Café de Paris, Pommes Berny

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

Rindstatar mit Toast und Butter
als Vorspeise 70 g 20.00
als Hauptgang 140 g 28.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados 4.00

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 **CHF**

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
Gemüwestreifen, Kokosrahmsauce

Pouletbrust pochiert 30.00
auf jungem Gemüse mit Schnittlauch-Joghurtsauce

Vegetarische Gerichte

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

Gäng Massman (Vegan) 28.00*
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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.