

A-la-carte

## **KULINARISCHES** «im Kreuz»

### ***VORSPEISEN***

<b>Burgunderschnecken</b> mit hausgemachter Kräuterbutter.	6 Stück	13.-
<b>Beefsteak Tartare</b> mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter.		19.-
<b>Fischknusperli auf Blattsalat</b> Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken, auf Blattsalat angerichtet. Dazu Sauce Tartare.		14.-

### ***SUPPEN***

<b>Bouillon mit Ei</b>	8.50
<b>Bouillon mit Flädli</b>	8.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	9.50

### ***SALATE***

<b>Grüner Salat</b>	9.-
<b>Gemischter Salat</b>	10.-
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	13.50
<b>Salatteller gross</b>	19.-

## ***KALTE TELLERGERICHTE***

<b>Bündnerteller</b>	28.-
<b>Wurstsalat garniert</b>	19.50
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	21.50
<b>Thonsalat garniert</b>	19.50
<b>Beefsteak Tartare</b>	34.-
mild, medium oder feurig gewürzt, mit Toast und Butter	
Kleine Portion	29.-

## ***FLAMMKUCHEN***

<b>Flammkuchen Elsässer Art</b>	26.-
belegt mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm. Dazu ein gemischter Salat.	
<b>Gemüse-Flammkuchen</b> Vegan	26.-
belegt mit Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Dazu ein grüner Salat.	

## ***VEGETARISCHE GERICHTE***

<b>Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce</b>	24.-
<b>Gemüseteller</b>	25.-
<b>Kichererbsen-Curry dazu Trockenreis</b> Vegan	25.-

## ***FISCHGERICHTE***

<b>Forellenfilets Caprice</b>	34.50
Forellenfilets gebraten, mit Mandeln, Bananen und Ananas. Dazu Trockenreis.	
<b>Forellenfilets Kreuzart</b>	34.50
Forellenfilets in Weisswein pochiert, serviert mit einer feinen Kräuterrahmsauce. Dazu Trockenreis.	
<b>Fischknusperli</b>	28.50
Zarte Zanderfilet-Streifen im Bierteig gebacken und Sauce Tartare. Garniert mit diversen Salaten	

## **FLEISCHGERICHTE**

### **Vom Poulet**

<b>Salat-Fitnessteller</b>	28.-
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Salaten garniert.	
<b>Gemüse-Fitnessteller</b>	28.-
Zwei panierte Pouletschnitzel mit Gemüse garniert.	

### **Vom Schwein**

<b>Spezialbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti</b>	23.50
<b>Wienerschnitzel</b>	29.50
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites.	
<b>Rahmschnitzel</b>	31.-
Schweinsschnitzel an einer feinen Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternüdeli.	
<b>«Gschnätzlets ond Röschi»</b>	29.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer feinen Rahmsauce mit goldbrauner Butter-Rösti.	
<b>Emmentaler-Cordon bleu</b>	39.50
Schweins-Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites.	
<b>Schweinssteak an Morchelsauce</b>	39.50
Schweinssteak an unserer sämigen Morchelsauce, dazu Gemüse und feine Butternüdeli.	

## **Vom Rind**

Teller Platte

<b>Rindsfilet garniert</b>	150 gr	46.50
mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Pommes frites und unserer hausgemachten Kräuterbutter.	200 gr	52.50

## **Vom Kalb**

<b>Riz Casimir</b>		36.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce, serviert im Reisring und mit Früchten garniert.		
<b>«Chalbfleisch-Gschnätzlets»</b>		37.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer feinen Rahmsauce, mit Gemüse garnitur. Dazu servieren wir unsere goldbraune Butter-Rösti.		
<b>Kalbsrahmschnitzel garniert</b>		39.50
Zarte Kalbsschnitzel an einer feinen Rahmsauce, Gemüse garnitur und Butternüdeli.		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>		36.-
Zarte Kalbsleber in Butter gebraten, Gemüse garnitur und natürlich unsere goldbraune Rösti dazu.		

## **GLACE NACH WAHL**

Vanille-, Mocca-, Chocolat-, Caramel-, Eiercognac-, Walnuss-, Erdbeer-Rahmglace, Zwetschgen-, Mango-Passionsfrucht-, Zitronensorbet,	pro Kugel	3.50
	Rahmzuschlag	1.50

## **BEKANNT & BELIEBT**

<b>Meringues mit Rahm</b>	9.50
mit Vanille- und Erdbeerglace, dazu Rahm	12.-
<b>Bananensplit</b>	12.50
<b>Coupe Dänemark</b>	12.-
Kleine Portion	9.50
<b>Coupe Himbeer</b>	12.-
Kleine Portion	9.50
<b>Coupe Rustico</b>	12.-
Schokoladen-, Walnuss- und Caramel- Rahmglace mit Rahm	
Kleine Portion	9.50
<b>Coupe Alpina</b>	12.-
Eiercognac- und Vanillerahmglace mit Eiercognac und Rahm	
Kleine Portion	9.50
<b>Coupe Caramello</b>	12.-
Vanille- und Caramel-Rahmglace mit Caramelsauce und Rahm	
Kleine Portion	9.50
<b>Coupe Baileys</b>	12.-
Vanille- und Mocca Glace mit Baileys	
Kleine Portion	9.50
<b>Parfait Mocca flambiert</b>	8.-
<b>Kokosnuss</b>	8.-
<b>Viennetta</b>	8.50
<b>Frappés nach Wahl</b>	8.50

## ***DER CHEF EMPFIEHLT***

<b>Caramel-Chöpfli</b> hausgemacht mit Rahm	8.-
<b>Eiskaffee</b> zubereitet mit Mocca Glace, Kirsch und Espresso	11.-
<b>Eiskaffee mit Baileys</b> zubereitet mit Mocca Glace, Baileys und Espresso	10.50
<b>Mousse au Chocolat</b> luftig und leicht	10.50
<b>Soufflé Maison</b> Halbgefrorenes mit Grand Marnier	8.50
<b>Lauwarmes Schoggi-Chüechli</b> mit Vanille-Glace und Orangen	13.-

## ***SORBETS***

<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	12.-
<b>Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune</b>	12.-
<b>Mango-Passionsfruchtsorbet mit Aperol</b>	12.-

## ***SAISONALE DESSERTS***

<b>Vermicelles</b> mit Meringues	12.-
Kleine Portion	10.-
<b>Coupe Nesselrode</b>	13.-
Vermicelles mit Vanilleglace	
Kleine Portion	11.-
<b>Zwetschgen-Lisi</b>	11.50
Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglace	
<b>Hausgemachtes Zwetschgenparfait</b> mit Zwetschgenkompott	12.50