

A-la-carte

# KULINARISCHES «im Kreuz»

## ***Entrées***

<b>Burgunderschnecken</b> Escargots à la bourguignonne	13.-
<b>Beefsteak Tartare</b> Doux, moyen ou fort, avec toast et beurre	19.-
<b>Fischknusperli auf Blattsalat</b> Goujons de poisson frits, avec laitue et sauce tartare	14.-

## ***Soupes***

<b>Bouillon mit Ei</b> , Bouillon à l'oeuf	8.50
<b>Bouillon mit Flädli</b> , Bouillon avec de la crêpe coupée	8.50
<b>Bouillon mit Mark</b> , Bouillon à la moelle.	9.50
<b>Tomatencremesuppe</b> , Crème de tomates.	9.50

## ***Salades***

<b>Grüner Salat</b> , Salade verte	9.-
<b>Gemischter Salat</b> , Petite salade mêlée	10.-
<b>Salatteller gross</b> , Assiette de salade grande	19.-

## **KALTE TELLERGERICHTE *Plats froids***

<b>Bündnerteller,</b> De la viande séchée, émincée	28.50
<b>Wurstsalat garniert,</b> Salade de saucisse garni	19.50
<b>Wurst-Käsesalat garniert,</b> Salade de saucisse et de fromage garni	21.50
<b>Thonsalat garniert,</b> Salade de thon garni	19.50
<b>Beefsteak Tartare</b>	
Tartare de boeuf avec du cognac ou whisky, doux, moyen ou fort.	34.-
petit portion	29.-

## **FLAMMKUCHEN**

<b>Flammkueche d` Alsace</b>	26.-
aux lardons, oignons et la crème fraîche. Accompagnée d`une salade mixte.	
<b>Flammkueche aux légumes</b> végétan	26.-
aux oignons et différents légumes. Accompagnée d`une salade verte avec de d`huile et du vinaigre.	

## **VEGETARISCHE GERICHTE *Plats végétariens***

<b>Kartoffel-Gnocchi</b> Gnocchi de pommes de terre à la sauce au gorgonzola	24.-
<b>Gemüseteller,</b> Assiette de légumes	25.-
<b>Kichererbsen-Curry</b> Curry de pois chiches accompagné de riz (végan)	25.-

## **FISCHGERICHTE *plats de poisson***

<b>Forellenfilets Caprice</b>	34.50
Filets de truite sutée avec des amandes, de la banane et des ananas. Servir avec du riz..	
<b>Forellenfilets Kreuzart</b>	34.50
Filets de truite poché avec une sauce aux vin blanc. Servir avec du riz.	
<b>Fischknusperli</b>	
Goujons de poisson fritee avec sauce tartare.	
• avec des pommes frites ou du riz.	28.50
• avec de la salade.	28.50

## **FLEISCHGERICHTE plats de viande**

### **Poulet**

<b>Salat-Fitnesssteller</b>	28.-
Blanc de poulet panée servi avec de la salade composée	
<b>Gemüse-Fitnesssteller</b>	28.-
Blanc de poulet panée avec servi avec des légumes de saison	

### **Porc**

<b>Spezialbratwurst an Zwiebelsauce</b> , Saucisse speciale avec de la sauce d'oignons. Choix entre röstis, des frites ou des nouilles.	23.50
<b>Wienerschnitzel</b>	29.50
Escalopes de porc panée avec des légumes et des frites	
<b>Rahmschnitzel</b>	31.-
Escalopes de porc à la crème, des légumes et des nouilles	
<b>«Gschnätzlets ond Röschi»</b>	29.50
Émincé de porc à la crème, avec rösti	
<b>Cordon bleu</b>	39.50
Cordon bleu de porc avec des légumes et des frites	
<b>Schweinssteak an Morchelsauce</b>	39.50
Steak de porc avec une sauce aux morilles, des légumes et des nouilles.	

## **Boeuf**

	Teller	Platte
<b>Rindsfilet Stroganoff</b> Émincé de filet de boeuf avec une sauce paprika et des nouilles.	41.50	
<b>Rindsfilet garniert</b> Filet de boeuf mignon avec du beurre aux fines herbes, des légumes et des frites	150 gr. 46.50 200 gr. 52.50	
<b>Châteaubriand</b> Filet de Boeuf double avec sauce Béarnaise, des légumes et des croquettes avec des amandes.	deux personnes par pers.	57.50

## **Veau**

<b>Riz Casimir</b> Émincé de veau avec une sauce curry, du riz et des fruits	36.-
<b>«Chalbfleisch-Gschnätzlets»</b> Émincé de veau à la crème, des légumes et du rösti.	37.-
<b>Kalbsrahmschnitzel garniert</b> Escalopes de veau à la crème, des légumes et des nouilles.	39.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> Émincé de foie de veau au beurre avec des légumes et du rösti.	36.-