

Frühlingswochen im Kreuz

Duett von Rauchlachs-Hüttenkäsetatar und Beefsteak-Tatar
Salatbouquet an Bärlauchdressing
Toast und Butter



Frühlingszwiebel-Schaumsüppchen
mit sautierter Riesencrevette



Kalbsinvoltini
mit Rohschinken, Kernser Edelpilzen und Sbrinz gefüllt
auf Spargelrisotto
mit buntem Gemüse umlegt



Rhabarber-Erdbeercrumble
mit Joghurteis

CHF 71.00

Unser Frühlingmenü servieren wir Ihnen ab 2 Personen
Montags bis Freitags von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Samstags und Sonntags zusätzlich von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Zum Auftakt

	Ganze Portion	<i>Kleine Portion</i>
Hausgemachte Terrine von Kernser Edelpilzen mit Bärlauchquark, serviert mit buntem Salatbouquet Toast und Butter	CHF 18.00	
Bouquet von verschiedenen Blattsalaten mit gerösteten Kernen	CHF 9.50	
Rauchlachs-Hüttenkäsetatar mit buntem Frühlingsalat Toast und Butter	CHF 18.00	
Saisonal gemischte Salatkomposition mit frischen angemachten Salaten, Blattsalaten und Sprossen Dressing nach Ihrem Gusto: Bärlauch / Französisch / Italienisch / weisses Balsamico	CHF 12.50	
Spargel- Erdbeersalat an Gemüsevinaigrette mit sautierten Riesencrevetten	CHF 19.00	
Beefsteak-Tatar „Kreuz“ auf Ihren Wunsch mild, medium oder scharf Toast und Butter	CHF 29.50 CHF 21.00	
Grosser Salatteller mit Melone und Ei	CHF 16.50	
Thunfischsalat mit Essiggurken und Zwiebeln auf taufrischen Salaten	CHF 19.00	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Suppen

Spargelcremesuppe CHF 12.00
mit Rohschinken-Crispies und Brotcroûtons

Hausgemachte Rindskraftbrühe Grimaldi CHF 12.00
mit Sbrinz-Paillette

Bärlauchschaumsuppe CHF 13.00
mit Kalbsmilkenmosaik

Weder Fleisch noch Fisch

Frühlingsgratin CHF 28.00
mit Spargel, Morcheln und Frühkartoffeln
an Bärlauchsauce, mit Sbrinz überbacken

Portion grüner Spargel mit Bärlauchquark CHF 25.00
und sautierten Frühlingskartoffeln

Vegan

Limetten-Dörrtomatenravioli mit Spargel CHF 29.00
Frühlingsmorcheln und Bärlauch

Aus See und Meer

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter	CHF 36.00
Grüner Spargel, Wildmischreis	CHF 32.00
Grillierte Seezunge mit Pinien-Kräutertomatenpesto	CHF 46.00
Safrankartoffeln und marktfrisches Gemüse	
Spargel schwedische Art	CHF 33.00
mit Rauchlachs belegt	als Vorspeise CHF 23.00
überbacken mit Kräuterschaumsauce	
Venere Risotto	

Fitnesssteller

Grillierte Kalbsschnitzel	CHF 36.00
Gebratene Maispouardenbrust	CHF 29.00
Grilliertes Schweinssteak	CHF 29.00
Unsere Fitnesssteller servieren wir mit Kräuterbutter bunten Salaten, Melone und saisonalen Früchten	
Gebackene Egliknusperli mit Zitronen-Kräutermayonnaise	CHF 27.00
Bunten Salaten und Melone	

Auf Platte serviert ab 2 Personen

Grilliertes Bisonentrecôte double	pro Person CHF 55.00
Bärlauch-Buttersauce	
Beilage nach Wahl	
Marktfrisches Gemüse	

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Lamm (Australien), Ente (Frankreich)

Fleisch

Grilliertes Kalbssteak auf Frühlingsmorchel-Armagnacrahmsauce Bärlauchnüdeli, grüner Spargel mit Tomate	CHF 49.00
Gebratenes Entenbrüstchen auf Portweinsauce Spargelrisotto, Gemüse vom Markt	CHF 32.00
Tagliata vom Bisonentrecôte mit Spargel, Morcheln, Bärlauch und Cherrytomaten Rosmarinkartoffeln	CHF 49.00
Grilliertes Rindsfiletsteak an Bearnaise Sauce Dauphine Krokette, marktfrisches Gemüse	CHF 51.00
In Butter sautierte Kalbsleberli mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern Wildmischreis und grüner Spargel	CHF 33.00 CHF 29.00
Rosa gebratene Lammfilets auf Tripudiumsauce Frühlingskartoffeln mit Rosmarin, Marktgemüse	CHF 38.00 CHF 34.00
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Schinken und Käse Kreuz-Fritten und Gemüsebouquet	CHF 29.50
Rindsfiletspitzen Stroganov im Nudelnest, mit buntem Gemüse umlegt	CHF 39.50 CHF 35.00

Fleischdeklaration:

Kalb (CH), Schwein (CH), Rind (CH), Lamm (Australien), Ente (Frankreich)