

## Zum Auftakt oder für den kleinen Hunger

---

		<b>Ganze Portion</b>
		<i>Kleine Portion</i>
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Sauce</b> und gartenfrischen Salaten	3 Stk 2 Stk	<b>CHF 24.00</b> CHF 19.00
<b>Tomatensalat Caprese</b> Tomaten und Büffelmozzarella mit roten Zwiebeln auf Rucola-Salat an Basilikumvinaigrette		<b>CHF 15.00</b>
<b>Schottland-Rauchlachs mit Dill-Senfsauce</b> buntes Salatbouquet, Toast und Butter		<b>CHF 19.00</b>
<b>Beefsteak-Tatar „Kreuz“</b> auf Ihren Wunsch mild, medium oder scharf dazu Toast und Butter		<b>CHF 29.50</b> CHF 21.00
<b>Vitello tonnato</b> zartes Kalbsfleisch an Thunfischsauce mit kleinem Salatbouquet serviert		<b>CHF 21.50</b>
<b>Bouquet von verschiedenen Blattsalaten</b> mit gerösteten Kernen		<b>CHF 9.50</b>
<b>Saisonal gemischte Salatkomposition</b> mit frischen Gemüse, Blattsalaten und Sprossen		<b>CHF 12.50</b>
<b>Geflügelsalat Florida</b> zarte Pouletbruststreifen an fruchtiger Currysauce auf taufrischen Salaten		<b>CHF 20.50</b>
<b>Grosser Salatteller mit Melone und Ei</b>		<b>CHF 17.00</b>

## Unsere Suppen

---

<b>Curryschaumsuppe mit Ananas-Bananenmosaik</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellaperlen und Basilikum</b>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Gazpacho Andaluz</b> mit Knoblitoast serviert	<b>CHF 11.00</b>

## **Weder Fleisch noch Fisch**

---

	<b>Ganze Portion</b> <i>Kleine Portion</i>
<b>Eierschwämmchen-Risotto</b> mit marktfrischem Gemüse und Sesam-Blätterteiggebäck serviert	<b>CHF 25.00</b> CHF 21.50
<b>Ravioli mit Ratatouille-Ricottafüllung</b> und frischem Thymian auf Tomatencoullis umlegt von buntem Gemüse	<b>CHF 24.00</b>

## Fitnesssteller

---

	<b>Ganze Portion</b> <i>Kleine Portion</i>
<b>Grillierte Kalbsschnitzel</b>	<b>CHF 36.00</b>
<b>Gebrautes Schweinssteak</b>	<b>CHF 29.50</b>
<b>Grilliertes Rindspillard</b>	<b>CHF 33.00</b>
<b>Gebrautes Maispouardenbrüstchen</b>	<b>CHF 29.00</b>
Unsere Fitnesssteller servieren wir mit Kräuterbutter gartenfrischen Salaten und Melone	
<b>Gebackene Eglknusperli mit Zitronen-Kräutermayonnaise</b> taufrischen Salaten und Melone	<b>CHF 27.00</b>

## Aus See und Meer

---

	<b>Ganze Portion</b> <i>Kleine Portion</i>
<b>Gebraute Eglfilets mit frischen Eierschwämmchen</b> Butterkartoffeln, Gemüse vom Markt	<b>CHF 37.00</b> CHF 33.00
<b>Sautierte Riesencrevetten an rassisger Currysauce</b> Sesam-Pilawreis und buntes Gemüse	<b>CHF 39.50</b>
<b>Gebraute Seezunge mediterrane Art</b> Safranreis, marktfrisches Gemüse	<b>CHF 45.00</b>

Herkunft der Rohprodukte:  
 Rauchlachs (Schottland), Egli (Estland, Polen), Seezunge (Niederlande), Crevetten (Vietnam)

## Hauptgerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Tischreservierungen nehmen wir gerne entgegen unter Telefon +41 (0)41 660 53 00 oder per E-Mail an [info@kreuz-sachseln.ch](mailto:info@kreuz-sachseln.ch)

---

	<b>Ganze Portion</b>
	<i>Kleine Portion</i>
<b>Kalbsinvoltini</b> mit Rohschinken, Dörrtomaten, Mozzarella und Basilikum gefüllt auf Safranrisotto, mit buntem Gemüse umlegt	<b>CHF 39.00</b>
<b>Rindsfiletspitzen Stroganov</b> Kernser Nüdeli, Gemüse vom Markt	<b>CHF 39.50</b> CHF 35.00
<b>Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Portweinsauce</b> Eierschwämmchenrisotto, buntes Gemüse	<b>CHF 29.00</b>
<b>Rosa gebratene Lammfilets auf Tripudiumsauce</b> Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	<b>CHF 38.00</b>
<b>Schweins Cordon-bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt Kreuz-Fritten, Gemüsebouquet	<b>CHF 29.50</b>
<b>Surf and Turf</b> Grilliertes Rindsfiletmedaillon mit sautierten Riesencrevetten an Pinien-Peppadewpesto Thymianspaghettini, marktfrisches Gemüse	<b>CHF 55.00</b>
<b>Ab 2 Personen auf Platte</b>	<b>CHF 48.00</b>
<b>Doppeltes Rindsentrecôte mit Béarnaise-Sauce</b> Beilage nach Wahl marktfrischen Gemüse	

## Fleischdeklaration:

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

## **Etwas Süsses im Sommer**

---

<b>Toblerone-Parfait "Black+White"</b> mit Saisonfrüchten und Sesam-Krokant	<b>CHF 12.00</b>
<b>Lauwarmes Aprikosenküchlein</b> mit Pinieneis	<b>CHF 12.00</b>
<b>Hausgemachtes Caramelköppli</b> mit Früchten und Rahm	<b>CHF 9.50</b>
<b>Mango-Joghurtsoufflè-Glace mit Limette</b> und Cantuccini-Mikados	<b>CHF 11.00</b>
<b>Saisonaler Früchteteller</b> mit hausgemachtem Wassermelonensorbet	<b>CHF 11.50</b>

## Unsere Coupes

---

<b>Coupe Danmark</b> Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Rahm	<b>CHF 12.00</b>
<b>Coupe Baileys</b> Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	<b>CHF 12.50</b>
<b>Eiskaffee mit Kirsch</b>	<b>CHF 13.00</b>
<b>Bananensplit</b> Banane mit Vanilleeis und Schokoladensauce mit Rahm	<b>CHF 12.00</b>

## Glacesorten

**Rahmeis**  
Vanille, Caffè Croccante, Choco-Brownies, Stracciatella, Pinieneis

**Sorbets**  
Zitrone, Aprikose

<b>Preis pro Kugel</b>	<b>CHF 3.50</b>
<b>Rahmzuschlag</b>	<b>CHF 1.50</b>