

Wilde Vorspeisen

Rehterinne mit Orangen-Preiselbeerchutney dazu Früchtebrot

1,2,4,7,8,10

18.-

Hirschmostbröckli mit marinierten Eierschwämmli,

Kürbiswürfeln und Grenadinezwiebeln

2,4,8,10

21.-

Einseitig gebratenes Rindstatar

auf mit Kaffee aromatisiertem Selleriecarpaccio und Feigen

2,4,7,8,10

24.-

Herbstsalat

mit gebratenen Schweinebauchstreifen und frischem Kren

an Hausdressing

2,4,7,9,10,11

17.-

Salatbowl mit Kernen

2,4,7,8,10

9.50

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Kernen

2,4,7,10

12.-

Tagessuppe mit Croûtons

2,4,7,10

9.50

Kulinarisches aus der Kreuz Küche

Rehragout mit dunkler Schokolade
dazu Quarkspätzli und kleines Gemüse

2,4,7,8,9,10

42.-

Rehschnitzel «Tannenberg» mit Wildgarnitur

2,4,7,8,9,10

44.-

Hirsch Ossobuco mit Fleischpraline
auf Safranpolenta

2,4,7,8,9,10

39.-

Rosa gebratenes Rehrückenfilet an Feigen-Cassis Sauce
mit gebratenem Capuns und Wacholder-Zimt Crumble

2,4,7,8,9,10

46.-

Gamsrücken auf Rotkraut-Mango Gemüse,
wildrahmsauce und Schupfnudeln

2,4,7,8,9,10

52.-

wildgeschnetzeltes «Bami Goreng»

1,2,4,7,8,9,10,11,12,13

36.-

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»
mit Quarkspätzli

2,4,7,10,11

45.-

Dörrtomaten-Maroni Ragout
mit Safranpolenta

2,4,7,9,10

32.-

Überraschungsmenü

2-Gang / 52.-

3-Gang / 68.-

Bürgerliche Klassiker aus der Kreuz Küche

Paniertes Schweinsschnitzel mit Fitnesssalat
an Hausdressing

1,2,4,7,8,10

26.-

Hausgemachter Hackbraten
mit Quarkspätzli und Gemüse

1,2,4,7,9,10,11

38.-

Rosa gebratener Schweinshohlrücken «Café de Paris»
mit Parmesan-Pommes Frites

2,4,7,8,9,10,11

29.-

«Kreuz» Cordon Bleu
auf Schinkenhörnli

1,2,4,7,8,10

34.-

Zartes Pouletgeschmetzeltes an Currysauce
mit Butterreis und Früchten

1,2,4,7,8,9,10

29.-

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

1,2,4,7,8,9,10

22.-

Chäshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus

2,4,7,10

22.-

Fagottini mit Trüffelfüllung
an Parmesansauce

2,4,7,10

25.-

Süsser Abschluss

Dunkler Schokoladenbrownie auf Karamell-Balsamicosauce
mit Mangosorbet

1,2,4,7,8,10

14.-

Sanddorn-Parfait auf Mascarponecreme
Serviert mit Quitten-Sauerrahmglace

1,2,4,7,8,10

14.-

«Hudej's»
Gerührter Eiskaffee

1,2,3,4,7,8,10

13.-

Vermicelle mit Meringue und weisser Schokoladenglace
garniert mit Rahm

2,4,7,10

14.-

Meringue mit Glace und Rahm

2,4,7,10

12.-

Zwetschgen-Luz
mit einem kleinen Stück Zimtfladen

1,2,4,7,10

10.-

Hausgemachte Glace

Pro Kugel

4.50

Portion Rahm

1.50