

## Vorspeisen

Gourmetsalat mit Riesencrevetten	16.00
Blattsalat mit Melonen und Tomaten an Limonendressing ohne Riesencrevetten	10.50
Vollreife Tomaten mit Burrata-Mozzarella	15.00
Gemischter Salat	10.50
Tomatencremesuppe	8.50
Consommé mit Mark	8.50

## Sommergerichte

Zartes Entrecôte	44.00
Frisches Sommergemüse aus dem Ofen, Balsamico Sauce und hausgemachte Kartoffelkroketten	
Rindstatar, einfach sensationell!	38.00
Serviert mit Toast und Butter	Vorspeise 24.00
Saltimbocca à la Romana	34.00
Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Rahmspinat, Tomatenrisotto	

## Kreuz Klassiker

Rindsfilet Cafe de Paris	52.00
Gemüse und Pommes Frites	
Pfeffersteak	44.00
mit Pfeffer gebratenes Entrecote an pikanter Pfeffersauce, Gemüse und Reis	
Zürcher Geschnetzeltes	36.00*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Frische Kalbsleber	33.00*
im Butter gebraten, mit caramelisierten Apfelscheiben und Rösti	
Kalbscordon-bleu	41.00
Gemüse und Pommes Frites	
Frischer Fisch je nach Fang	39.00*
Sauce Hollandaise, frisches Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis	

### Der Chef empfiehlt

#### Chateaubriand ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten mit viel frischem Gemüse  
und Beilage nach Wahl 58.00 pro Person

## Fleischlose Gerichte

Tomatenrisotto mit Oliven und Fetakäse	23.00
Pappardelle Hausgemachte breite Nudeln	25.00
mit Knoblauch, Peperoncini und getrockneten Tomaten	Vorspeise 17.00
Frisches Sommergemüse aus dem Ofen mit Burrata-Mozzarella	25.00

\* Kleine Portion möglich minus 4,-

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

Schweinefleisch, Kalbsfleisch - Schweiz / Rindsfilet - Australien / Entrecôte - Paraguay

Alle Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

## Süsse Versuchung

Crème brûlée		13.00
Klassisch...einfach ein Traum!		
Dessert - Teller "vo allem e chly"		15.00
Dessertvariation, lassen sie sich überraschen		
Meringues Glacé mit Rahm		13.00
Meringues mit Rahm		9.00
Mousse au Chocolat		13.00
mit Zimtrahm	klein	7.50
Caramel - Köppli mit Rahm		7.50
Frischer Früchteteller		14.00

### Mini Dessert 5.00

Ist der «Gluscht» grösser als der Hunger? Dann ist ein Minidessert genau das richtige für den süssen Abschluss! Es darf auch gern ein zweites oder drittes sein...  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie über das aktuelle Angebot

## Eisige Erfrischung

Kreuz Ballon		15.00
Erfrischendes Dessert mit Blutorangensorbet		
Coupe Dänemark		10.50
Der Beste!	klein	8.50
Eiskaffee		10.50
	klein	8.50
Gerührter Eiskaffee		11.50
Der geht immer...	mit Kirsch	13.50
Erfrischendes Sorbet nach Wahl		11.50
mit Liqueur oder Champagner, sie wählen die Kombination	klein	9.00
<b>Sorbets</b>		
Zitronen, Mango, Blutorange	pro Kugel	3.50
	mit Rahm zusätzlich	1.50
<b>Glaces</b>		
Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade	pro Kugel	3.50
	mit Rahm zusätzlich	1.50