



Das Restaurant Kreuz in Fällanden, wieder eröffnet im 2021 als Kreuz Debbie's Dorfbeiz, ist ein freundlicher Treffpunkt im Dorfkern für die ganze Gemeinde, mit gutbürgerlicher Schweizer Küche und einem Hauch Südafrika.

Bei Debbie sind Sie herzlich willkommen, um gemütlich einen Apéro zu trinken und täglich wechselnde Mittagsmenues oder einen feinen Znacht zu geniessen.

Die Küche ist für Sie von Montag bis Freitag zwischen 11.30 - 13.30 und 18.00 - 21.30 geöffnet, lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren.

Alle Speisen mit (V) sind vegetarisch. Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach weiteren Möglichkeiten aus der Menükarte.



## **Deklaration**

Fleisch: Wir benutzen Schweizer Fleisch - in seltenen Ausnahmen wird dies separat vermerkt

Fisch: Zander aus DE ; Lachsforelle aus IT

Unsere **Südafrikanische Spezialitäten** sind hausgemacht:

**Biltong** – Rindfleisch mit Debbie's Gewürzmischung am Stück mariniert und luftgetrocknet. Es verliert etwa die Hälfte seines Gewichts, und wird vor dem Verzehr dünn aufgeschnitten, ähnlich einem Mostbröckli.

**Boerewors** – eine südafrikanische Bauernwurst, traditionell aus Rind- und Schweinefleisch und kräftig gewürzt nach Debbie's Rezept.

**Chakalaka** – ein südafrikanisches Relish oder Chutney. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, wir kochen nach Debbie's Methode mit viel Gemüse, aber ohne Hülsenfrüchte, leicht pikant.

Gerne servieren wir Ihnen traditionelle Südafrikanische (Cape Malay) Curries und Eintöpfe auf Vorbestellung.

Oder wir empfehlen Ihnen unsere monatliche **Curry Night - Jeden 3. Donnerstag** im Monat.

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

## Speisekarte

### Vorspeisen

<b>Grüner Salat (V)</b> mit saisonalem Hausdressing .....	7.70
<b>Gemischter Salat à la «Kreuz» (V)</b> mit saisonalem Hausdressing .....	9.70
<b>Tagessuppe</b> «es het so lang's het» .....	6.70
<b>Rindskraftbrühe</b> mit hausgemachten Flädli, Gemüse und Gin verfeinert .....	8.70
<b>Südafrikanischer Salat</b> Blattsalat an einer würzigen Salatsauce, Biltong, Cheddar-Käse und Chakalaka .....	15.70

### Für den kleinen Hunger

<b>Chnolibrot (V)</b> mit hausgemachter Chnobl-Käse-Butter .....	7.70
<b>Chnolibrot garniert (V)</b> mit hausgemachter Chnobl-Käse-Butter und gemischtem Salat .....	15.70
<b>Wurst-Käse-Salat</b> einfach .....	15.70
<b>Wurst-Käse-Salat</b> garniert .....	19.70
<b>Südafrikanisches Chnolibrot</b> mit hausgemachter Chnobl-Käse-Butter, Biltong, Chakalaka .....	14.70
<b>Debbie's Boerewors 150 g</b> mit Hausbrot und Senf .....	12.70
<b>Kalbsbratwurst 130 g, Metzgerei Hotz</b> mit Hausbrot und Senf .....	9.70
<b>Fürtüfel 130 g, Metzgerei Hotz</b> mit Hausbrot und Senf .....	10.70

## Speisekarte

### Hauptspeisen

<b>Käseschnitte à la «Kreuz» (V)</b> Hausbrot mit Weisswein, Tomaten und Raclette überbacken.....	17.70
<b>Käse Spätzli (V)</b> mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln.....	21.70
<b>Südafrikanische Spätzli</b> mit Biltong, Süsskartoffeln, Peperoni und Chakalaka .....	22.70
<b>Rassige «Feuerwehr» Spätzli</b> mit Fürtüfel, Käse und pikanter Chakalaka .....	22.70
<b>Rösti Maison «Kreuz»</b> mit Fürtüfel und Zwiebeln gebraten, mit Raclettekäse gratiniert, ein Spiegelei .....	22.70
<b>Rinds-Ghackets auf Hörnli</b> mit Apfelmus.....	21.70
<b>Kalbsbratwurst 130 g, Metzgerei Hotz</b> mit hausgemachter Zwiebelsauce .....	17.70
<b>Debbie's Boerewors 150 g</b> mit hausgemachter Zwiebelsauce.....	19.70
<b>Zanderknusperli im Bierteig</b> mit hausgemachter Tartar-Sauce.....	25.70
<b>Lachsforellenfilet «Müllerin Art»</b> mit Mandelbutter.....	27.70

### 1 Beilage nach Wahl:

Salat, Rösti, Spätzli, Pommes Frites

## Speisekarte

### Hauptspeisen

Feines Rindstartar, schön garniert, mit Butter und Toastbrot

...Klein (80g) .....	20.70
...Mittel (120g) .....	25.70
...mit Cognac oder Whiskey abgeschmeckt .....	3.50

Schweinsschnitzel «Paniert» ..... 25.70

Schweinsschnitzel vom Nierstück an Champignons-Rahm Sauce ..... 27.70

Grilliertes Schweinsteak Sauce nach Wahl (Pfeffersauce, Chimichuri, Chakalaka **oder** Kräuterbutter)..... 27.70

Grillierte Rindshuft Sauce nach Wahl (Pfeffersauce, Chimichuri, Chakalaka **oder** Kräuterbutter)..... 32.70

Zürcher Geschnetztes mit Champignon-Rahmsauce ..... 34.70

Cordon Bleu vom Schwein «Klassisch» gefüllt mit Schinken und Raclette ..... 28.70

Cordon Bleu vom Schwein «Südafrika» gefüllt mit Schinken und Raclette, Chakalaka, Biltong..... 33.70

nach Wahl Cordon Bleu mit Kalbfleisch + CHF 10.00

### 1 Beilage nach Wahl:

Salat, Rösti, Spätzli, Pommes Frites

## Speisekarte

Alle Kuchen sind hausgemacht aus unserer Patisserie

### Dessert

<b>Glace pro Kugel</b> Vanille, Kaffee .....	3.50
Schlagrahm + CHF 1.00	
<b>Rüeblichueche</b> mit Schlagrahm und Puderzucker .....	6.50
<b>Vesuvius Choco Cake</b> mit Vanilleglace fein dekoriert .....	7.50
<b>Nusstorte «Kreuz»</b> karamalisierte Baumnüsse und Cashewkerne im Mürbeteig, mit Schlagrahm .....	9.50
<b>Coupe Maison «Kreuz»</b> mit zwei Kugeln Glace (Kaffee, Vanille) und Kahlúa (Liqueur) .....	12.50
<b>Coupe Dänemark</b> mit Vanilleglace und heisser Schokoladensauce .....	10.50
<b>Hausgemachte Meringue</b> mit 1 Kugel Glace und Schlagrahm.....	10.50