

# Kreuz – Menu

Bunter Herbstsalat  
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne  
Italienische Sauce  
13

Vegetarisches Tatar  
Getoastetes Olivenbaguette  
19

Hausgemachte Ricotta Gnocchi  
Gebratene Eierschwämmli  
17

Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut, Rosenkohl  
Apfel und Marroni  
38

Zarte panierte Kalbsschnitzel  
Pommes Frites  
Buntes Gemüse  
38

Herbstteller mit paniertem vegetarischem Schnitzel  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
Apfel und Marroni  
Vegetarische Gewürzrahmsauce  
32

Eigener Alpkäse 2023, Felsenkeller gereift  
Brillat Savarin, französischer Weichkäse  
13

Schokoladen-Truffeskuchen  
Hausgemachtes Himbeersorbet  
13

4 Gang Menu CHF 82

5 Gang Menu CHF 92

6 Gang Menu CHF 102

Mit vegetarischem Hauptgang minus CHF 15

## Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat	18
Gebratene Eierschwämmli, italienische Sauce	
Boninger Nüsslisalat mit Ei vom Gruebackerhof und Speck	13
rassige Knoblauch-Senfsauce	
Bunter Herbstsalat	13
Trauben, Baumnüsse und geröstete Kerne italienische Sauce	
Gemischter Salat	13
Kürbiscremesuppe	10
Consommé mit Mark	10

---

## Kreuz Klassiker

Chateaubriand ab 2 Personen	pro Pers. 63
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	
Zürcher Geschnetztes	38*
Kalbgeschnetztes mit Rösti an Champignonrahmsauce	
Kalbscordon-bleu	42
Gemüse und Pommes Frites	
Schweinscordon-bleu	32
Pommes Frites	

## Rösti

Kappeler Rösti	22
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier	
Förster Rösti	26
mit eigenem Raclette Käse überbacken Gebratene Eierschwämmli, Rotweinschalotten	

## Saisongerichte

Zarte Rehschnitzel	45*
kurz gebraten, Wildrahmsauce	
Geschnetztes Rehfleisch	38*
Rehfleisch an feiner Wildrahmsauce mit Datteln	
Hausgebeizter Rehpfeffer	40*
Rehfleisch nach eigenem Rezept gebeizt	
Alle Rehgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und Marroni	
Hausgemachte Pasta	29
Sauce vom eigenen Alpkäse, Felsenkeller gereift Spinat und Birne	
Wild-Beilagenteller ohne Fleisch	29
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Marroni, Apfel, Birne, Gewürz-Rahmsauce	

## Der Chef empfiehlt

### Rehrücken ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten  
Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, Apfel, Birne und Marroni  
60 pro Person

## Steaks

Rindsfilet	43
Entrecôte	35
Schweinssteak	23
Beilage zu Steaks	je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Reis, Spätzli, nur Gemüse oder viel bunter Salat	
zusätzliche Beilage zu Steaks	je 4
Gemüse, kleiner Salat	
Sauce zu Steaks	je 2
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	