



LANDGASTHOF KREUZ

ZUM STARTEN TO START

Grüner Salat mit Ei CHF 8.80
mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce
Green salad with egg and herbs with house dressing or Italian dressing

Kleiner Gemischter Salat CHF 12.80
mit French-Dressing angemacht
Mixed salad with house dressing or Italian dressing

Märtsalat pro Person CHF 9.80
mit Hausdressing oder Italienischer Salatsauce
Market salad with house dressing or Italian dressing
(served in a bowl)

Krevetten Cocktail CHF 22.80
mit Toast und Butter
Shrimp Cocktail, with toast and butter

Rindstartar von der Napf-Region
serviert mit Toast und Butter
Beef tartare from the Napf region served with toast and butter

Vorspeise CHF 19.80
Hauptgang CHF 32.80

Gebackenes Markbein CHF 17.80
mit Kambotscha Pfeffer
Roasted marrow-bone with Cambodia pepper

SUPPE SOUP

Tagessuppe CHF 7.80
Soup of the day

Safransuppe CHF 9.80
Saffron soup

AUS DEM WASSER OUT OF THE WATER

Gebratene Lachswürfel CHF 35.80
auf Nudeln
Fried salmon cubes on noodles

Kurz gebratene Krevetten CHF 37.80
mit Knoblauch und Kräuterbutter
serviert mit gebratenen Gemüsereis
Fried king prawns with garlic and herbs butter served with fried rice with vegetables

VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Bunter Gemüseteller mit Ei CHF 26.80
Colorful vegetables plate with Egg

Risotto mit Pilzen CHF 25.80
Risotto with mushrooms

VON DER WIESE FROM THE MEADOW

Gebratenes Riesen Cordon-bleu
mit Schweinefleisch
Pork giant Cordon bleu gross CHF 41.80
klein CHF 33.80

Cordon-bleu mit Kalbfleisch CHF 49.80
Veal Cordon bleu

Panierte Schweineschnitzel CHF 30.80
Breaded crumbed pork escalope

Wienerschnitzel mit Kalbfleisch CHF 42.80
Breaded crumbed veal escalope

serviert mit Gemüse vom Markt und eine
Beilage nach Ihrer Wahl:
served with vegetables and a side dish of your choice:

- Reis Rice
- Nudeln Noodles
- Pommes frites French fries

VON DER WIESE FROM THE MEADOW

Schweins Rahmschnitzel CHF 30.80
mit Champignons Sauce, Nudeln und Gemüse vom Markt
Pork escalopes on mushrooms sauce with noodles and vegetables

Hausgemachter „Chrüz-Burger“ CHF 30.80
mit Pommes frites
Burger aus Rindfleisch von der Napf-Region-230gr.
Homemade "Cross -Burger" with French fries
(Beef from the Napf region 230gr)

Feines Rindsfilet mit Portweinjus CHF 47.80
dazu Kartoffelkroketten mit Gemüse
Beef fillet with Portwein jus served with potato croquettes and vegetables

Geschnetzelte Kalbsleber an einer CHF 39.80
Madaira-Sauce mit Rösti
Stir-fried calf's liver with Madeira sauce served with butter rösti

UNSERE FLEISCH UND FISCH DEKLARATION FINDEN SIE AM EINGANG

Möchten Sie eine kleinere Portion?
Machen wir gerne für Sie
-CHF 3.00
Would you like a smaller portion? It's a pleasure for us to do it

UNSERE WEINEMPFEHLUNG OUR WINE RECOMMENDATION

Weisswein

Pinot Blanc La Côte - Schweiz 10cl CHF 6.80
100% Pinot Blanc

Rotwein

A LITA SCHWOAZ - Burgenland AT 10cl CHF 7.80
100% Zweigelt

HAUSGEMACHTE DESSERT'S HOMEMADE DESSERTS

Mini Lotus CHF 6.90
Almond & Salted Caramel Glace
mit Schlagrahm und Lotus Biscuit
Almond & Salted caramel ice cream
with whipped cream and Lotus biscuits

Beeren - Joghurt Mousse CHF 13.80
und Schlagrahm
Yoghurtmousse with berries and whipped cream

Caramelchöpfli CHF 9.80
garniert mit Rahm
Caramel cream pudding with whipped cream

Grosis Brönnti Creme mit CHF 9.80
Meringuebrösmeli
Caramel dessert cream grandmother style

Emmentaler Meringues CHF 9.80
mit Rahm
Meringue with whipped cream

Emmentaler Meringues CHF 12.80
mit Vanilleglace und Rahm
Meringue with whipped cream with vanilla ice-cream

Oder ein Coupe aus der Glace Karte
Or a coupe from the Ice cream Menu