

Zum Anfang

Salate

Kabissalat an weissem Balsamico
mit Birnen, Mandelblätter und gebratenem Speck
11.00

Cicorino rosso Salat
mit Bananen an Currydressing
9.00

Fenchelsalat
feingeschnittener Fenchel mit Olivenoel, Salz und Pfeffer gewürzt
belegt mit Parmesan

ohne Fleisch	10.00
mit Rohschinken	13.00
mit Bündnerfleisch	15.00

Nüsslisalat

mit Ei und Croutons	11.00
mit Speck, Ei und Croutons	14.00

Bunter Blattsalat

	8.00
mit gebratenen Champignons	11.00
mit Speck, Ei und Croutons	14.00

Gemischter Salat 11.00

Vorspeisen

Beefsteak Tatar

rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter

Vorspeise 23.00

Hauptgang 38.00

Geräuchertes Lachsrückenfilet

mit Toast und Butter

19.00

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Blattsalaten an Balsamicodressing

18.00

Suppen

Karotten-Apfelcreme verfeinert

mit Ingwer und Zimt

12.00

Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseinlage

11.50

Bouillon mit Ei, Flädli oder Sherry

10.00

Morchel Suppe

15.00

Köstlichkeiten zur Adventszeit

Jakobsmuschel gebraten
serviert auf Rosenwasserrisotto
frittierter Ruccola
38.00
mit Zanderfilet 34.00

Ganze Seezunge gebraten
Sauce Tatar
Kartoffeln und Blattspinat
50.00

Eglifilet im Zimtbiereteig gebacken
Sauce Tatar, Kartoffeln
34.00

Vom Bison

es het so langs het

Bisonfilet vom Grill

Sauce Bearnaise, Gemüse und Krokette

200gr 69.00

Chateaubriand ab 2 Personen

mit Morchelsauce, Sauce Bearnaise und Gemüse

Beilagen nach Wahl

75.00

Filetgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Rösti und Gemüse

58.00

Kalbssteak vom Grill

Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüse

52.00

Dry Aged T-Bone Steak vom Schwein

an Rotweinsauce mit Speck, Steinpilzen und

Pfefferkörnern, Spätzli und Gemüse

39.00

Pouletbrust vom Grill

auf Orangenrotweinsauce, Gemüsereis

28.00

Die Kreuzrenner

Filetteller Kreuz

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfiletmedaillon vom Grill
Morchelrahmsauce, Kroketten und Gemüse.

60.00

Schlemmertöpfli

Hausgemachte Käsespätzli belegt mit Filetmedaillon
überzogen mit Pilzrahmsauce

mit Schweinsfiletmedaillon

Grosses Töpfli 38.00

Kleines Töpfli 29.00

mit Kalbsfiletmedaillon und Morchelrahmsauce

Grosses Töpfli 58.00

Kleines Töpfli 46.00

Riz Casimir

Geschnetzelte Pouletbrust an fruchtiger Currysauce
Trockenreis und Früchte

30.00

Pouletflügeli Maison

Pouletflügeli knusprig gebacken und rassig gewürzt mit der
Kreuz-Gewürzmischung

ohne Pommes frites 19.00

mit Pommes frites 23.50

Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites

24.50

Vom Grill und Pfanne

Alle Gerichte werden mit Gemüse und Pommes frites serviert

Rindsfilet 150gr. mit Kräuterbutter	46.00
Rindsfilet 200gr. mit Kräuterbutter	57.00
jede weiter 50gr. plus	9.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	42.00
Kalbs Cordon bleu	46.00
Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterbutter	60.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	34.00
Schweins Cordon bleu	36.50
Schweinsfiletmedaillon mit Kräuterbutter	39.00
Pouletbrüstli	30.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise plus	5.00

Ab 2 Personen Plattenservice

Alle Gerichte werden mit Gemüse garnitur, Morchelrahmsauce und Sauce Bearnaise serviert.

Chateaubriand

Rindsfiletkopf (ca. 220gr./ Pers) am Stück gebraten
pro Person 60.00

Kreuz Symphonie

Rinds- und Kalbsfiletmedaillon, Riesencrevetten
pro Person 60.00

Schweinsfilet am Stück gebraten
pro Person 48.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis.

Aus See und Meer

Eglifilet gebraten
serviert mit
Kartoffeln und Blattspinat
Fr. 38.00

Lachsforellenfilet gebraten
an Weissweinkräutersauce
Trockenreis
34.00

Zanderknusperli (mit Sesam)
Sauce Tatar
Salzkartoffeln
29.00

Vegetarisch

Gemüsecurry
Frisches Marktgemüse an rassiger Curryrahmsauce serviert
mit Trockenreis
26.50

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln
und Pilzrahmsauce
26.50

Reichhaltiger **Gemüseteller**
30.00

Salateria

Fitnesssteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit gemischtem Salat oder verschiedenem Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Rindsfilet 150gr.	46.00
Rindsfilet 200gr	57.00
Kalbsschnitzel nature	42.00
Cordon bleu vom Kalb	46.00
Schweinssteak	34.00
Cordon bleu vom Schwein	36.50
Schweinsschnitzel paniert	24.50
Pouletbrüstli	30.00
Zanderknusperli	29.00
Lachsforellenfilet	34.00

Warther Buuresalat

Gebratene Kartoffeln, Schinken- und Speckstreifen
serviert auf Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing
garniert mit gekochten Eiern, Champignons und Tomaten
24.50