

## Kreuz vor dem Umbau

Schön, dass Sie bei uns Gast sind

Wir zügeln zwischen dem Löwen und Kreuz hin und her.

Das schöne Wetter veranlasste uns die Kreuz Terrasse nochmals aufleben zu lassen bevor es Umgebaut wird.

Daher ist es drinnen bisschen karg und auch trostlos.  
Ebenfalls können wir nur Kaffee oder Espresso servieren.  
Die Maschinen sind bereits gezügelt.  
Danke für das Verständnis.

Jedoch freuen wir uns Sie auf der Terrasse nochmals kulinarisch Verwöhnen zu dürfen.

Geniessen Sie die letzten Tage und Stunden im Kreuz

Ihr Gastgeber

**Frank Brüllhardt mit**

Doris Röthlisberger, Lukas Schranz 2. Lehrjahr,  
Marina Hausammann

und das Küchenteam  
unter der Leitung von

**Babu Kowthaman mit Pascal Villiger**

Laurin Ganz, Hüseyin Bakis, Michi Antic 2. Lehrjahr

Unsere guten Seelen im Hintergrund  
Elsbeth Lehmann und Fernanda Da Silva Ribeiro

## Vorspeisen

### **Cicorino rosso Salat**

mit Bananen an Currydressing

9.00

### **Tomatensalat mit Büffel Mozzarella**

12.00

### **Classic Caesar Salad**

Feingeschnittener Lattich an Knoblauchpargesandressing  
mit Croutons, knusprigem Speck und Parmesansplittern.

Vorspeise Fr. 14.00

Hauptgang mit Pouletwürfeli Fr. 30.00

### **Bunter Blattsalat**

8.00

mit gebratenen Champignons

11.00

mit Speck, Ei und Croutons

14.00

mit Speck, Champignon, Ei, Crouton

17.00

### **Mischsalat**

mit Karotten, Sellerie, Kabis und Blattsalaten

11.00

### **Beefsteak Tatar**

rassig gewürztes Rindfleisch

mit Toast und Butter

Vorspeise 24.00

Hauptgang 38.00

## **Suppen**

### **Spargelsuppe**

10.00

**Thurgauer Rieslingsuppe** mit Gemüseinlage

12.00

## **Spargel Cordon bleu**

gefüllt mit Spargel, Rohschinken und Käse, Pommes frites  
vom Schwein 37.00      vom Kalb 46.00

## **Vom Bison**

Canada oder US

### **Bisonfilet vom Grill**

Kräuterbutter, Gemüse und Krokette  
200gr. 72.00      150gr. 59.00

### **Bison Filetgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce**

Rösti

50.00

Kleine Portion 40.00

## **Hauptgerichte**

### **Unser Schlemmertöpfli**

**Wählen Sie Ihr Fleisch zu den  
hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln**

**mit Schweinsfiletmedaillon und Champignonsauce**

Gross 38.00

Klein 29.00

**mit Pouletbrust und Champignonsauce**

Gross 34.00

Klein 26.00

**mit Rindsfiletmedaillon und Morchelrahmsauce**

Gross 55.00

Klein 46.00

## **Vom Grill und Pfanne**

Alle Gerichte werden mit Mischgemüse und einer Beilage serviert

Rindsfilet 150gr. mit Kräuterbutter	47.00
Rindsfilet 200gr. mit Kräuterbutter	57.00
Rindsfilet 250gr. mit Kräuterbutter	67.00
Kalbs Cordon bleu	46.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	36.00
Schweins Cordon bleu	37.00
Schweins schnitzel paniert	30.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	34.00

### Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis

Gerne servieren wir die Grill- und Pfannengerichte mit Spargelragout an Weissweinsauce und Beilage nach Wunsch  
oder  
als Fitnesssteller mit Mischsalat

## **6 Pouletflügeli**

Pouletflügeli knusprig gebacken und rassig gewürzt mit der Kreuz-Gewürzmischung  
ohne Pommes frites 20.00 mit Pommes frites 26.00

## **Burger**

### **Fränk's Beef Burger**

Hausgemachter Rindfleischburger 150gr. mit rassischer Sauce, Tomaten, Salat, Speck und Zwiebeln im Brioche Brot serviert. Pommes frites  
30.00

## Aus dem See

### **Zanderknusperli** (mit Sesam)

Sauce Tatar, Gemüse, Pommes frites

35.00

## Vegetarisch

### **Fränk's Vegi Burger**

Mit Rösti, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln und rassiger Sauce  
im Brioche Brot serviert, Pommes frites

30.00

Hausgemachte **Käsespätzli** mit gerösteten Zwiebeln  
und Pilzrahmsauce

27.00

### Fleisch Deklaration

Schwein Schweiz

Kalb Schweiz

Rind Schweiz, Irland

Geflügel Schweiz

### Fisch

Wir beziehen unsere Fische von der Firma Bianchi und verwenden  
nur Fische die den international Fang- und Artenschutzbestimmungen  
unterstellt sind. WWF, Bianchi Sea Wealth Standart, MSC  
Saisonal können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden.

Unverträglichkeit / Allergene: Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft  
Alle aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken  
und inkl. 7.7% MwSt.

## Weine

### Weiss- Roséweine

	1dl	5dl
Müller Thurgau Familie Hausammann, Iselisberg	5.00	21.00
Quarteto Weingut Roland und Karin Lenz Iselisberg	1dl	7.50
GF 48-12, Sauvignon blanc, Seyval blanc & Mueller-Thurgau	75cl	50.00
Rosé vom Iselisberg, Familie Hausammann	5.00	25.00

### Rotweine

Pinot Noir Urs Haag Hüttwilen	5.00	21.00
Merlot Tessin	1dl	7.00
	75cl	46.00
Der Revolver Bala Perdida D.O. Spanien	1dl	7.00
Alicante Bouschet	75cl	46.00
The Wine Österreich	1dl	7.00
60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	75cl	46.00
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Italien	1dl	7.00
	75cl	46.00