

## 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.  
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, Fabio Nunes,  
Marina Hausammann

und das Küchenteam  
unter der Leitung von

**Babu Kowthaman mit Laurin Ganz**

Niruththan Sinkarasa, 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 Knoblauchparmesandressing  
mit Croutons, knusprigem Speck und Parmesansplittern.  
Vorspeise Fr. 14.00

Hauptgang mit Pouletwürfeli Fr. 30.00

<b>Bunter Blattsalat</b>	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

## **Vom Bison**

Canada oder US

### **Bisonfilet vom Grill**

Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten

200gr. 72.00      150gr. 59.00

## **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

### **Beilagen:**

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis.

### 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 GF 48-12, Sauvignon blanc, Seyval blanc & Mueller-Thurgau	7.50 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 75cl	7.00 46.00
Der Revolver Bala Perdida D.O. Spanien Alicante Bouschet	1dl 75cl	7.00 46.00
The Wine Österreich 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	1dl 75cl	7.00 46.00
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri Italien	1dl 75cl	7.00 46.00