

Herzlich Willkommen

Schön dass Sie bei uns Gast sind

Wir freuen uns, Sie bei uns im Kreuz begrüßen zu dürfen.

Unser Kreuz to GO Service den wir seit April und bis auf weiteres anbieten hat mir ermöglicht allen Mitarbeitern, trotz Kurzarbeit den vollen Lohn auszubezahlen.

Die Kurzarbeit dauert noch weiter an und dank Ihnen kann ich weiterhin alle Mitarbeiter beschäftigen und zu 100% bezahlen.
Besten Dank von mir und meinem ganzen Team.

Lassen Sie nun den Alltag hinter sich und geniessen Sie ein paar schöne Stunden in unseren heimeligen Stuben oder auf der Sonnenterrasse.

Ihr Gastgeber

Frank Brüllhardt mit
Doris Röthlisberger und Lukas Schranz 1. Lehrjahr

und das Küchenteam
unter der Leitung von

Babu Kowthaman & Pascal Villiger
mit Hüseyin Bakis, Niru und Raphael Eberli

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

Knackige Salate

Fit und Munter Salat

Blattsalate an Passionsfruchtdressing mit Orangen- und Grapefruitfilet,
Pecannüssen und Granatapfelkernen

Vorspeise 14.00 Hauptgang 26.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 32.00

Hauptgang mit gebratenen Crevetten 39.00

Caesar Salad

Feingeschnittener Baby Lattich an Knoblauchparmesandressing
mit Croutons, knusprigem Speck und Parmesansplittern.

Vorspeise 14.00 ohne Speck 11.00

Hauptgang 26.00

Hauptgang mit Pouletbruststreifen 32.00

Hauptgang mit gebratenen Crevetten 39.00

Cicorino rosso Salat

mit Bananen an Currydressing
9.00

Fenchelsalat

feingeschnittener Fenchel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt
belegt mit Parmesan

ohne Fleisch 10.00

mit Rohschinken 14.00

Cherrytomatensalat mit Büffelmozzarella,

Balsamicodressing

11.00

Bunter Blattsalat	8.00
mit gebratenen Champignons	11.00
mit Speck, Ei und Croutons	14.00
Gemischter Salat	11.00

Beefsteak Tatar

rassig gewürztes Rindfleisch
mit Toast und Butter

Vorspeise 24.00 Hauptgang 38.00

Crevetten al olio

mit Knoblauch, Chilli und Olivenoel.
18.00

Suppen

Gazpacho

Kalte rassige spanische Gemüsesuppe
10.00

Thurgauer Rieslingsuppe mit Gemüseeinlage
12.00

Bouillon mit einer Einlage nach Wahl
Ei, Flädli oder Sherry

10.00

mit Markbein 12.00

Morchel Suppe

15.00

Wir empfehlen

Rindsfiletwürfeli Stroganoff

An rassiger Paprikasauce mit Peperoni und Pilzen

Spätzli

50.00

kleine Portion 42.00

Sommerpasta

Lauwarme Pasta mit frischen Cherrytomaten, Basilikum, Zwiebeln
Olivenoel und Parmesansplittern

Vegi 26.00

mit Pouletbruststreifen 32.00

mit gebratenen Crevetten 39.00

Frank's Club Sandwich

Mit Pouletbrust, Speck, Tomaten, Salat und rassiger Sauce
dazu Pommes frites

32.00

Pascals Wrap

Tortilla gefüllt mit Streifen vom Schweinsschnitzel, Zwiebeln,
Salat, Tomaten, rassige Haussauce

Pommes frites

29.00

Crevetten al olio

mit Knoblauch, Chilli und Olivenoel, dazu Reis

38.00

kleine Portion 30.00

Rehschnitzel vom Sommerbock

an Pfifferlingkräutersauce, Spätzli, Gemüse

Normal 38.00

Klein 30.00

Vom Bison

Canada oder US

Bisonfilet vom Grill

Sauce Bearnaise, Gemüse und Kroketten

200gr. 72.00 150gr. 59.00

Mit gebratenen Kräutercrevetten plus 10.00

Bison Chateaubriand ab 2 Personen

mit Morchelsauce, Sauce Bearnaise und Gemüse

Beilagen nach Wahl

pro Person 75.00

Bison Filetgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

Rösti und Gemüse

59.00

Kleine Portion 45.00

Die Kreuzrenner

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 Kalbsfiletmedaillon und Morchelrahmsauce
Gross 55.00 Klein 45.00

mit Rindsfiletmedaillon und Morchelrahmsauce
Gross 55.00 Klein 45.00

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, Kräutercrevetten
pro Person 60.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Krokette, Spätzli, Reis, Rösti

Vom Grill und Pfanne

Alle Gerichte werden mit Gemüse und einer Beilage serviert.

Filetteller Kreuz, Rind, Kalb, Schwein mit Morchelsauce	60.00
Rindsfilet 150gr. mit Kräuterbutter	47.00
Rindsfilet 200gr. mit Kräuterbutter	57.00
Rindsfilet 250gr. mit Kräuterbutter	67.00
Kalbsschnitzel 180gr. mit Kräuterbutter	42.00
Kalbs Cordon bleu	46.00
Kalbsfiletmedaillon 180gr. mit Kräuterbutter	57.00
Schweinssteak 200gr.mit Kräuterbutter	35.00
Schweins Cordon bleu	37.00
Schweinsfiletmedaillon 180gr. mit Kräuterbutter	38.00
Schweinsschnitzel paniert	33.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	33.00
Morchelrahmsauce oder Sauce Bearnaise plus	5.00
Mit Kräutercrevetten plus	10.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis, Rösti

Einfach - Gut

Riz Casimir

Geschnetzelte Pouletbrust an fruchtiger Currysauce
Trockenreis und Früchte
34.00

6 Pouletflügeli

Pouletflügeli knusprig gebacken und rassig gewürzt mit der
Kreuz-Gewürzmischung
ohne Pommes frites 20.00 mit Pommes frites 25.00

Fränk's Beef Burger

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

2 panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes frites
24.00

Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet

an Champignonrahmsauce, Nudeln
24.00

mit Kalbsfleisch 35.00

Gemüseschale 9.00

Aus dem See

Eglifilet gebraten

Kartoffeln, Blattspinat, Sauce Tatar
38.00

Lachsforellenfilet gebraten

an Weissweinkräutersauce, Reis
34.00

Zanderknusperli (mit Sesam)

Sauce Tatar, Gemüse, Salzkartoffeln oder Pommes frites
35.00

Vegetarisch

Fränk's Vegi Burger

Mit Rösti, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebeln und rassischer Sauce
im Brioche Brot serviert, Pommes frites
30.00

Gemüse und Curry

Reichhaltiger Gemüseteller mit rassischer Curryrahmsauce, Reis
33.00

Hausgemachte Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln und Pilzrahmsauce

27.00

Reichhaltiger Gemüseteller mit einer Beilage nach Wahl

30.00

Beilagen:

Pommes frites, Butternudeln, Kroketten, Spätzli, Reis.

Salateria

Fitnesssteller

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

Rindsfilet 150gr	41.00
Rindsfilet 200gr	52.00
Bisonfilet 150gr	53.00
Bisonfilet 200gr	64.00
Kalbsschnitzel natur	39.00
Cordon bleu vom Kalb	40.00
Schweinssteak	30.00
Cordon bleu vom Schwein	32.00
Schweinschnitzel paniert	25.00
Pouletbrüstli	28.00
Zanderknusperli mit Sauce Tartar	30.00
Lachsforellenfilet	30.00

Gerne können Sie anstelle der Salate eine reichhaltige Gemüsegarntur bestellen. Preis plus 5.00

Warther Buuresalat

Gebratene Kartoffeln, Schinken- und Speckstreifen
serviert auf Blattsalat mit Kürbiskernöl-Dressing
garniert mit gekochten Eiern, Champignons und Tomaten
27.00

Salate einfach 14.00

Wurstkäse-, Wurst-, Käse- oder Thunfisch

Salate garniert 22.00

Wurstkäse-, Wurst-, Käse- oder Thunfisch

Salatteller 22.00

Gasthaus zum Kreuz Historie

Die Geschichte der Liegenschaft des Gasthauses «Zum Kreuz» lässt sich bis ins Jahr 1743 zurückverfolgen.

Als Handlehen und im Besitz des Joseph Ignaz Held, Gerichtsweibel, ist sie im Ittinger Urbar als «Weibels Haus» verzeichnet.

1808 beginnen die Aufzeichnungen der Brandassekuranz mit dem Besitzer Franz Ludwig Hug.

Vermutlich wurde «Das Kreuz» ab diesem Zeitpunkt als Taverne geführt, denn im Totenbuch findet sich 1828 der Eintrag:
gest. Ludwig Hug, Wirt „Zum Kreuz“.

Fleisch Deklaration

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
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.