

Vorspeisen**Starters**

Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Kirschtomaten,
Croutons, Sprossen und Dressing nach Wahl CHF 13

Seasonal leaf salad with radishes, tomatoes, croutons and a
homemade dressing of your choice

Tafelspitzsülze mit Kernölmarinade, Meerrettich
und Kürbis-Chutney CHF 25

Boiled beef aspic with pumpkin oil, horse radish and pumpkin chutney

Gebackene Rauchforelle mit Chicoréesalat, Apfel und Dill CHF 24

Deep fried smoked trout with chicory salad, apple and dill

Geisskäsestrudel mit eingelegten Aprikosen und
Bittersalaten CHF 23

Strudel with goat cheese and pickled apricots and bitter salad

Aus dem Suppentopf**Homemade soups**

Tagessuppe CHF 10

Soup of the day

Fischeintopf mit Zander, Felchen und Lachsforelle CHF 18

Fish stew with pike perch, white fish and salmon trout

Kürbiscremesuppe mit Vanille-Roibuschtee und sautierte
Pilgermuschel CHF 17

Pumpkin cream soup with vanilla rooibos tea and sautéed scallop

Vom Land und aus dem Wasser

Main courses

<p>Filet und Bäckchen vom Rind auf Waldpilzrisotto mit herbstlichem Gemüse und Portweinjus</p> <p>Beef filet and cheek with wild mushroom risotto, autumn vegetables and portjus</p>	CHF 52
<p>Rosa gebratener Rehrücken mit dreierlei Mais und Jus aus Kirschen</p> <p>Lightly fried saddle of venison with three kinds of corn and jus of cherries</p>	CHF 48
<p>Kalbsragout mit herbstlichem Gemüse, gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin</p> <p>Veal ragout with autumn vegetables, fried mushrooms and potato gratin</p>	CHF 40
<p>Gebratene Lachsforelle mit Schmorgurken, Dillkartoffelstampf und Senfsauce</p> <p>Fried salmon trout with braised cucumber, mashed potatoes with dill and mustard sauce</p>	CHF 41
<p>Zanderfilet unter der Kartoffelhaube mit jungem Mangold und Rieslingsauce</p> <p>Pike perch filet covered with potato, young mangold and Riesling sauce</p>	CHF 42

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

<p>Kräutergnocchi mit Kürbis, Haselnuss und Creme Fraiche</p> <p>Herb gnocchi with pumpkin, hazelnut and crème fraiche</p>	CHF 30
<p>Pasta mit herbstlichem Gemüse, sautierten Waldpilzen und gehobeltem Sbrinz</p> <p>Pasta with autumn vegetables, sautéed mushrooms and sliced Sbrinz cheese</p>	CHF 30

genussvoll

bewusst

regional

nachhaltig

Zunfthaus Kreuz Klassiker

Zunfthaus Kreuz Classics

Rind st atar mit eingelegten Gemüsen und Senf g lace	CHF 26
Beef st eak tartare with pickled vegetables and mustard ice cream	CHF 36
Kalb s geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, saisonal e m Gemüse und Tagliarini	CHF 43
Sliced veal with mushroom cream sauce, seasonal vegetables and Tagliarini	
Felchenknusperli auf Blatt s pinat, Sauce Tartar und Pommes Allumettes	CHF 40
Deep fried whitefish with spinach, sauce tartar and Pommes Allumettes	
Wiener Schnitzel mit Lyoner Kartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren	CHF 42
Wiener Schnitzel with fried potatoes and homemade cranberries	
Für 2, 4, 6, 8, ... Personen – Dieses Stück Fleisch braucht 30 Minuten Zubereitungszeit	
For 2, 4, 6, 8 people – this dish takes 30 minutes to prepare	
Chateau Briand mit Portweinjus, herb s tlichem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF 56pP.
Chateau Briand with portjus, autumn vegetables and potato gratin	

genussvoll

bewusst

regional

nachhaltig

Die süsse Krönung

Sweets

Cheesecake im Töpfchen gebacken mit Aprikose und Vanille-Safranglace	CHF 16
Cheesecake in the potty with apricots and vanilla-saffron ice cream	
Dunkles Schokoladenganache mit Waldbeeren und Cassissorbet	CHF 16
Dark chocolate with wild berries and cassis sorbet	
Schweizer Käse mit hausgemachten Senfrüchten und Birnenbrot	CHF 14
Swiss cheese with homemade mustard fruits and pear bread	
Gerührter Eiskaffee nach Art des Hauses	CHF 12
Iced coffee „ZunftHaus Kreuz style“	
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirsch Schnaps	CHF 15
Iced coffee with „Zuger Kirsch“ schnaps	
Kugel Glace	CHF 4
Ice cream, scoop	
Mit Rahm	CHF 1
Add whipped cream	

Der Service informiert Sie über unsere Geschmacksrichtungen

Please ask your waiter for our ice cream flavours