

genussvoll

bewusst

regional

nachhaltig

## 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	
Wildterrinen mit Gänseleber, Apfel-Chutney und Butterbrioche	CHF 26
Terrine of venison with goose liver, apple chutney and butter brioche	
Saurer Saibling mit Creme Fraiche, Dill und Preiselbeeren	CHF 24
Pickled char with crème fraîche, dill and cranberries	
Nüsslisalat mit Feigen, Baumnüssen und Hirschschinken	CHF 20
Lamb's lettuce with figs, walnuts and deer ham	

## Aus dem Suppentopf

### Homemade soups

Tagessuppe	CHF 10
Soup of the day	
Waldpilzessenz mit Pilzravioli und Wurzelgemüse	CHF 17
Forest mushroom essence with mushroom ravioli and root vegetables	
Kürbiscremesuppe mit Vanille-Rooibustee und Pilgermuschel	CHF 17
Pumpkin cream soup with vanilla-rooibos tea and scallop	

genussvoll

bewusst

regional

nachhaltig

## Vom Land und aus dem Wasser

### Main courses

<b>Hirschschnitzel mit Preiselbeerjus, winterlichem Gemüse und Schupfnudeln</b>	CHF 46
Deer schnitzel with cranberry jus, vegetables and finger-shaped potato dumplings	
<b>Konfierte Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel</b>	CHF 40
Candied goose leg on red cabbage with apple and bread dumplings	
<b>Boeuf Bourguignon mit eingelegten Schalotten, gebackenen Champignons und Selleriepüree</b>	CHF 41
Boeuf bourguignon with pickled shallots, deep-fried champignons and celery puree	
<b>Gebratenes Rotbarschfilet mit Krautstiel, Champignons und Rotwein-Risotto</b>	CHF 41
Fried red fish with mangold, mushrooms and red wine risotto	
<b>Wolfsbarschfilet mit Krustentierschaum auf Belugalinsen, Liebstöckel und Kartoffelpüree</b>	CHF 43
Sea bass fillet with crustacean foam on beluga lentils, lovage and mashed potatoes	

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian dishes

<b>Kürbisgnocchi mit Gemüse, Haselnuss und Creme Fraiche</b>	CHF 31
Pumpkin gnocchi with vegetables, hazelnut and crème fraîche	
<b>Capuns mit Geissfrischkäse, Ofensellerie und Röstzwiebeln</b>	CHF 32
Capuns with goat cream cheese, oven celery and fried onions	

genussvoll

bewusst

regional

nachhaltig

## Zunfthaus Kreuz Klassiker

### Zunfthaus Kreuz Classics

Rindstatar mit eingelegten Gemüsen und Senfglace CHF 26  
Beef steak tartare with pickled vegetables and mustard ice cream CHF 36

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce,  
saisonalem Gemüse und Tagliarini CHF 42  
Sliced veal with mushroom cream sauce, seasonal vegetables and  
Tagliarini

Felchenknusperli auf Blattspinat, Sauce Tartar und  
Pommes Allumettes CHF 40  
Deep fried whitefish with spinach, tartare sauce and  
Pommes Allumettes

Wiener Schnitzel mit Lyoner Kartoffeln und kalt  
gerührten Preiselbeeren CHF 42  
Wiener Schnitzel with fried potatoes and cranberries

**Für 2, 4, 6, 8, ... Personen – Dieses Stück Fleisch (450g) braucht  
30 Minuten Zubereitungszeit und wird in einem Gang serviert**

For 2, 4, 6, 8 people – this dish takes 30 minutes to prepare and it is served  
in one course

Chateau Briand mit Portweinjus, winterliches Gemüse  
und Rotweinrisotto CHF 56pP.  
Chateau Briand with port jus, winter vegetables and red wine risotto

genussvoll

bewusst

regional

nachhaltig

## Die **süsse** Krönung

### Sweets

Bratapfelkuchen grob zerlegt Deconstructed apple pie	CHF 16
<b>Haselnuss</b> Parfait mit Kaiser Alexanderbirne und Karamell Hazelnut Parfait with Kaiser Alexander pear and caramel	CHF 16
Schweizer Käse mit hausgemachten Senffrüchten und Birnenbrot Swiss cheese with homemade mustard fruits and pear bread	CHF 13
Gerührter Eiskaffee nach Art des Hauses Iced coffee ZunftHaus Kreuz style	CHF 12
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirsch Schnaps Iced coffee with „Zuger Kirsch“ schnaps	CHF 15
Kugel Glace Ice cream, scoop	CHF 4
Mit Rahm Add whipped cream	CHF 1

Der Service informiert Sie über unsere Geschmacksrichtungen

Please ask your waiter for our ice cream flavours