

Frühlingskarte



*Wenn ihr gegessen und getrunken habt,
seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger,
geschickter zu eurem
Geschäft.*

Johann Wolfgang von Goethe

Sehr geehrter Gast

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Kreuz. Wir wünschen Ihnen einen unbeschwerten und gemütlichen Aufenthalt.

Aufgrund diverser Umstände sind wir alle mit Preiserhöhungen in fast allen Bereichen konfrontiert. Höhere Transportkosten, höhere Preise in den Grundnahrungsmitteln, und steigende Energiekosten.

Leider bin auch ich gezwungen meine Preise, notabene das erste Mal in meinen vier Jahren Kreuz, zu erhöhen. Selbstverständlich bin ich bereit einen Teil der Mehrkosten selbst zu tragen, den anderen Teil werde ich aber über Preiserhöhungen im Angebot kompensieren müssen.

Angebots- und Produktinformationen

Bei uns im Kreuz legen wir Wert auf eine gepflegte, gutbürgerliche Küche und auf eine saisonale, und wann immer möglich marktfrische Küche, dies kann unter Umständen auch etwas Zeit in Anspruch nehmen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis. *(Hinweis des Gastgebers: die gutbürgerliche Küche wird weltweit praktiziert)*

Auf Grund meiner jahrelangen Berufserfahrung, auch in der gehobenen Gastronomie, wird es im Kreuz aber auch diverse spezielle kulinarische Aktivitäten, wie „Paella-Pfanne im Garten“, „In Fernost zu Besuch“ und vieles mehr, geben. Informationen finden Sie jeweils auf unserer Homepage unter „kulinarische Agenda“. Beim Einkauf der Lebensmittel und der Weine versuchen wir so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beschaffen. Vieles davon beziehen wir bereits von Lieferanten aus unserer Region!

Angebots- und Produktinformationen

Bei uns im Kreuz legen wir Wert auf eine gepflegte, gutbürgerliche Küche und auf eine saisonale, und wann immer möglich marktfrische Küche, dies kann unter Umständen auch etwas Zeit in Anspruch nehmen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.

Auf Grund meiner jahrelangen Berufserfahrung, auch in der gehobenen Gastronomie, wird es im Kreuz aber auch diverse spezielle kulinarische Aktivitäten, wie „Paella-Pfanne im Garten“, „In Fernost zu Besuch“ und vieles mehr, geben. *(Hinweis des Gastgebers: die gutbürgerliche Küche wird weltweit praktiziert)*

Informationen finden Sie jeweils auf unserer Homepage unter „kulinarische Agenda“. Beim Einkauf der Lebensmittel und der Weine versuchen wir so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beschaffen. Vieles davon beziehen wir bereits von Lieferanten aus unserer Region!

Kooperationen

Hof Gachnang Horgenberg	Rauchwürste, Pantli, Mostbröckli, Joghurt, Milch, Alp-Käse, Konfi, Kartoffeln, ...
Hof Siegrist, grad vis à vis vom Kreuz	Eier, Alp-Käse, Brot, Zopf, Konfi, Guetzli, ...
Forellenzucht Brüggli Sattel	Frische Lachsforelle, geräucherter Saibling, Süsswasserfische, ...
Züri-Honig, leidenschaftlicher Imker aus Zürich	Honig klar und trüb
Metzgerei Geiser	Schweizer Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fleischwaren, Swiss Alpine Lachs aus Lostallo
Marinello	Gemüse, Früchte, Spezialitäten, ...
Jagdgesellschaft Langnau a.A.	Reh vom Sihlwald
Frau Marisa Baumann	Kaninchen vom Horgenberg (Herbst)
Herr Ruedi Geissler	Frische Steinpilze (Spätsommer/Herbst)

Sollten Sie spezielle kulinarische Wünsche für Ihren Besuch haben, dann zögern Sie nicht mir diese mitzuteilen. Geht nicht, gibts nicht „in den meisten Fällen“.

Das Restaurant kann für Anlässe von 20 bis ca. 36 Personen, je nach Bestuhlung, auch exklusiv reserviert werden.

Aber auch für kleinere Anlässe bis 26 Personen steht Ihnen unser „Stübli“ zur Verfügung.

Vom November bis Ende März jeweils Fondue-Stübli im 1. Stock. *(Wenn nicht für einen Anlass gebucht)*

Die Frühlingsskarte servieren wir Ihnen gerne von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr (Sonntag bis ca. 17.00 Uhr).

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Kreuz!

Ihr Gastgeber Roger Eugster und das Kreuz-Team

Reservationen Telefon: 044 725 44 72, E-Mail restaurant@kreuzhorgenberg.ch
www.kreuzhorgenberg.ch

Vorspiese

Salat

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Knackiger Spargelsalat (11,12) <i>Weisser und grüner Spargel, Landrauchschinken, Frühlingszwiebeln, weisser Aceto balsamico, Olivenöl</i>	15.00
Chrüz-Salat i dä Schüssle (1,2) <i>Chrütercroûtons, brötlete Speck und Greyerzer vom Hof</i>	14.50
Hausdressing: Französisch, Italienisch, Saisonal Aus der Flasche: Olivenöl, Aceto di Modena	

Bitzli me

Rinds-Tatar (140g / 70g) (1,3,12) <i>Toast und Butter</i> mild / mittel / scharf	gross / klein	29.00	19.00
Krevetten-Cocktail (1,5,12) <i>Eisbergsalat und Thousand-Island-Sauce</i> <i>Toast und Butter</i>			18.00

Suppä (auch von 14.00 bis 18.00 Uhr erhältlich)

Spargelcremesuppe (1,2,10,12) <i>Mit Schlagrahm</i>	gross / klein	16.00	9.50
Bärlauchschaumsuppe (1,2,12) <i>Weisser Spargel, gerösteten Mandeln</i>	gross / klein	16.00	9.50

„Bitte beachten Sie unser zusätzliches Angebot auf der schwarzen Tafel oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach Tagesspezialitäten“

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

Hauptgang

Rind (CH)

Rindshuftwurfel Stroganoff (ca. 140g, Schweizer Limousin) (2,11,12) 36.50
Paprikasauce, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm

Kalb (CH)

Geschnetzeltes nach Zürcher Art (Baggli, ca. 140g, ohni Nierli) (1,2,12) 36.50
Rahmsauce, Weisswein, Champignons, Schlagrahm

Wienerschnitzel (ca. 150g, Baggli) (1,3) 35.50
Preiselbeeren

Kalbsleberli „Chrüz“ (ca. 150g) „s’hät so langs hät“ (11) 34.50
Butter, Zwiebeln, Weisswein, Kräuter

Schwein (CH)

Steak vom Nierstück (ca. 200g) (11,12) 27.00
Hausgemachte Kräuterbutter

Poulet (CH)

Gebratenes Poulebrustchen auf weissem Spargel 36.00
Morchelsauce

Chrüz-Pouletflugeli (ca. 320g) (8,9,10) 27.00
Eine Huus-Sauce im Chessel zur Auswahl
Süss-sauer, Knoblauchsauce, Cocktailsauce

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet (ca.160g, Forellenzucht Brüggli, CH) (1,2,12) 36.50
Weisswein-Limonensauce

Zander Fischchnusperli im Backteig (ca. 180g, Zucht, RU) (1,2,4) 29.50
Zitronenmayonnaise

Bilage (eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen, jede weitere Beilage CHF 5.50)

Starkebilage

Reis, Fettuccine, Rösti, Pommes-Frites, Kräuterkartoffeln, Risotto (1,3,12)

Gmuesbilage

Saisongemüse, glasierte Karotten

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

Vegi

Gemüserösti mit Spiegelei (3)	23.00
Spargelrisotto mit glasierten Cherrytomaten (1,5,12)	24.00

Für die Chline

Pouletchnusperli (1,3,4,10) <i>Pommes-Frites, Ketchup, Mayonnaise</i>	13.00
---	-------

Öpis Süesses

Romanoff-Crêpe (1,2,3) <i>Marinierte Erdbeeren, Crêpe, Sauerrahm-Glacé, Züri-Honig</i>	14.50
Meringue mit Rahm (2,3)	9.50
Meringue mit 1 Kugel Glacé und Rahm (2,3)	12.50

Coupe

Heissi Liebi (2) <i>Joghurt-Glace, heisse Himbeeren, Honig, Rahm</i>	13.00
Coupe-Romanoff (2) <i>Vanille-Erdbeer Glace, marinierte Erdbeeren, Rahm</i>	13.00
Coupe Dänemark (2,8) <i>Vanille-Glace, warme Schokoladensauce, Rahm</i>	12.50
Eiskaffee mit Rahm (2) <i>Kaffeeglace, Espresso, Rahm</i>	12.00
1 Kugel Glace/Sorbet (2) <i>Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm-Honig, Himbeer, Zitronen, Mango</i>	3.00
Portion Rahm	1.50

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

Öffnungszeiten

Restaurant

Montag/Dienstag	Ruhetag
Mittwoch bis Samstag	9.00 bis ca. 22.30 Uhr <i>durchgehend geöffnet</i>
Sonntag	9.00 bis ca. 18.00 Uhr <i>durchgehend geöffnet</i>

Küche

Mittwoch bis Samstag	11.30 bis 14.00 Uhr 18.00 bis 21.00 Uhr
Sonntag	11.30 bis ca. 17.00 Uhr <i>durchgehend warme Küche</i>

Zahlungsmittel: Master- Visa- und Debitkarte, Lunch-Check, Reka-Check

Ihr Gastgeber Roger Eugster und das Kreuz-Team

Reservationen Telefon: 044 725 44 72 E-Mail: restaurant@kreuzhorgenberg.ch
www.kreuzhorgenberg.ch