

Herbst- und Winterkarte



*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.

Seit über einem Jahr befinden wir uns alle in einer sehr herausfordernde Situation. Ich und mein Team haben das Glück tolle Menschen zu unseren Gästen zählen zu dürfen. Ich möchte mich bei Ihnen allen ganz herzlich für Ihre Unterstützung und Ihre Treue in dieser schwierigen Zeit bedanken!

Die Situation erfordert auch von mir betriebliche Anpassungen in den Bereichen Betriebsorganisation, Arbeitsabläufe und Angebot. Unser Herbst/Winter-Angebot ist zwar reduziert, aber es wird unser Bestreben sein, Ihnen aus Küche und Keller nur das Beste zu bieten. Wir tun alles, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und den Besuch bei uns in guter Erinnerung behalten. Deshalb ist auch Ihre Rückmeldung für uns sehr wichtig, damit wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen können. Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit. Die ausgefüllten Fragekärtchen dürfen Sie unseren Mitarbeitern abgeben oder beim Ausgang einwerfen.

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

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.

Donnerstag 4. November 2021 bis Sonntag 27. März 2022 Fondue-Stübli im 1. Stock.

Die Herbst/Winterkarte 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
Nüsslisalat mit Ei und Chrüter-Croûtons (3)	12.50
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	18.50
Krevetten-Cocktail (1,5,12) <i>Eisbergsalat und Thousand-Island-Sauce</i> <i>Toast und Butter</i>			17.50

Suppä husgmacht (auch von 14.00 bis 18.00 Uhr erhältlich)

Bündner Gerstensuppe (1,2,10,12)	gross / klein	17.00	11.00
Kürbisschaumsuppe (1,2,12) <i>Mostbröckli-Chips, Schlagrahm</i>	gross / klein	17.00	11.00

„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) Paprikasauce, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm	36.50
Husgmachte „Suure Mocke“ (ca. 180g, Runder Mocken) (1,11,12)	34.00
Rindshaxen Gremolata (ca. 300-350g, hintere Haxe) (1,11,12) Zitronenzeste, Petersilie, Knoblauch	33.00

Kalb (CH)

Geschnetzeltes nach Zurcher Art (Baggli, ca. 140g, ohni Nierli) (1,2,12) Rahmsauce, Weisswein, Champignons, Schlagrahm	36.50
Wienerschnitzel (ca. 150g, Baggli) (1,3) Preiselbeeren	35.50
Kalbsleberli „Chruz“ (ca. 140g) „s’hat so langs hat“ (11) Butter, Zwiebeln, Weisswein, Krauter	33.50

Schwein (CH)

Cordon-bleu „Er Miranda“ (1,3) Bauernschinken, Chruterpesto, Fontinakese aus dem Aostatal	33.00
Steak vom Nierstuck (ca. 200g) (11,12) Hausgemachte Krauterbutter	27.00

Poulet (CH)

Chruz-Pouletflugeli (ca. 250g) (8,9,10) Zwei Huus-Sauce im Chessel zur Auswahl Suss-sauer, Knoblauchsauce, Cocktailsauce	26.00
--	-------

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet (ca.160g, Forellenzucht Bruggli, CH) (1,2,12) Weisswein-Schnittlauchrahmsauce	36.50
Zander Fischchnusperli im Backteig (ca. 180g, Zucht, RU) (1,2,4) Zitronenmayonnaise	29.50

Bilage (eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen, jede weitere Beilage CHF 5.00)

Starkebilage

Reis, Risotto, Fettuccine, Rosti, Pommes-Frites, hausgemachter Kartoffelgratin (1,3,12)

Gmuesbilage

Saisongemuse, glasierte Karotten, Schwarzwurzeln

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

Vegi

Gemüserösti mit Spiegelei (3)	23.00
Fettuccini Calabrese vegetariano (1,5,12) <i>Gemüse, Kräuter, Oliven, Tomatenwürfel, leicht pikant</i>	23.00
Risotto mit Waldpilzen (Saisonal) (1,2,3,12) <i>sonnengetrocknete Tomaten, Parmesan</i>	21.00

Für die Chline

Pouletchnusperli (1,3,4,10) <i>Pommes-Frites, Ketchup, Mayonnaise</i>	12.00
---	-------

Öpis Süesses

Crêpes mit Bündner-Röteli-Zwetschgen-Kompott (1,2,3,8,12) <i>Sauerrahm-Glace, Züri-Honig, Mandeln</i>	14.50
Caramelisierte Ananas (2,8) <i>Mango-Sorbet, Nuss-Krokant</i>	14.50
Marinierter Orangensalat (2) <i>mit 1 Kugel Glace nach Wahl</i>	10.00
<i>und mit Schlagrahm</i>	13.00
	14.50
Coupe Nesselrode (2,3,12) <i>Vermicelles, Vanille-Glacé, Rahm</i>	13.50
Vermicelles (3) <i>mit Meringue und Rahm</i>	11.00
Meringue mit 1 Kugel Glace und Rahm (2,3)	12.50
Meringue mit Rahm (2,3)	9.50
1 Kugel Glace/Sorbet (2) <i>Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm-Honig, Himbeer, Zitronen, Mango</i>	3.50
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

Restaurant

Montag/Dienstag	Ruhetag
Mittwoch bis Samstag	9.00 bis ca. 23.00 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 (<i>Bestellung bis 13.15 Uhr</i>) 18.00 bis 21.00 Uhr (<i>Bestellung bis 20.15 Uhr</i>)
Sonntag	11.30 bis ca. 17.00 Uhr (<i>Bestellung bis 16.15 Uhr</i>) <i>durchgehend warme Küche</i>

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

Ihr Gastgeber Roger Eugster und das Kreuz-Team

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