

# Metzgete



*„Es blüht die Wurst nur kurze Zeit,  
die Freundschaft blüht in Ewigkeit.“*

*„Es wird mit Recht ein guter Braten  
gerechnet zu den guten Taten.“*

*„Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang.“*

Zitate von Wilhelm Busch

### Sehr geehrter Gast

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

Es wird unser Bestreben sein, Ihnen aus Küche und Keller nur das Beste zu bieten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und den Besuch bei uns in guter Erinnerung behalten. Deshalb ist 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. *(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!

### 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 Geissleler	Frische Steinpilze (Spätsommer/Herbst)
Fam. Baumann	Lammfleisch vom Horgenberg

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 aufgefrischtes „Stübli“ zur Verfügung.

Die Metzgete-Karte 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](mailto:restaurant@kreuzhorgenberg.ch)  
[www.kreuzhorgenberg.ch](http://www.kreuzhorgenberg.ch)

## Vorspiese

### Salat und anders

#### Nüsslisalat mit Ei <sup>(1)</sup> Chrüter-Croûtons

*Hausdressing:* Französisch, Italienisch, Saisonal (Apfel)  
*Aus der Flasche:* Olivenöl, Aceto di Modena

CHF 11.50

\*\*\*\*

#### Gemischter Salat

*Hausdressing:* Französisch, Italienisch, Saisonal (Apfel) <sup>(10,11)</sup>  
*Aus der Flasche:* Olivenöl, Aceto di Modena

CHF 9.50

\*\*\*\*

#### Sauerkrautsalat mit gebratenen Pouletbrust-Streifen <sup>(CH, ca. 70g)</sup> Äpfel, Kräuter, Senf, Pouletbrust

CHF 12.50



### Suppä

#### Gelberbsensuppe <sup>(1,2,10,12)</sup> Speck und Crôutons

CHF 11.00

\*\*\*\*



#### Bündner Gerstensuppe <sup>(1,2,10,12)</sup>

CHF 9.00

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 (2,10,12)

### Zusammengestellte Teller

**Kreuz-Schlacht-Teller** (ca. 340g) CHF 35.00  
Blut- und Leberwurst, Rippli, Zungenwurst, Speck, Sauerkraut, Schnittlauchkartoffeln,  Apfelstuckli

**Speck-Teller** (ca. 200g) CHF 29.00  
Magerspeck gesalzen und gerauchert  
Dorrbohnen, Schnittlauchkartoffeln,  Apfelstuckli



### Stellen Sie sich Ihren Teller selber zusammen

#### Fleisch

**Blutwurst** (100g) CHF 6.50

**Leberwurst** (100g) CHF 6.50

**Bure-Bratwurst** (150g) CHF 11.50  
Zwiebelsauce

**Berner Zungenwurst** (80g) CHF 6.50

**Schweinsleber geschnetzelt** (150g) CHF 11.00  
Rotweinsauce

**Schweinsgeschnetztes** (150g) CHF 12.50  
Zwiebelsauce

**Rippli gerauchert** (80g) CHF 7.50

**Magerspeck gesalzen** (80g) CHF 6.50

**Magerspeck gerauchert** (80g) CHF 6.50

**Wadli gesalzen** (ca. 250g) CHF 11.00

**Schweinshaxen** (ca. 250g) CHF 11.00

**Schweins-Rack** (Vom Kotelettstuck, ca. 310g) CHF 23.00

#### Bilage

**Starkebeilagen** CHF 5.50 pro Beilage  
Schnittlauchkartoffeln, Rosti

**Gemusebeilagen** CHF 5.50 pro Beilage  
Sauerkraut, Dorrbohnen

**Fruchtigs** CHF 4.00  
 Apfelstuckli

**Kraftige Zwiebel-Rotweinsauce** CHF 3.00



**Lebensmittelbeschaffung:** Wir versuchen so viele Produkte wie moglich aus der Region zu beziehen  
**Fleischherkunft:** Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch  
**Bei Allergien und Lebensmittelunvertraglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.**

## Metzgetrefreie Alternativen

**Cordon-bleu „Ermiranda“** (Schweins-Bäggli,) (1,3)  
Bauernschinken, Fontinakäse aus dem Aostatal  
Pommes Frites

CHF 33.00

\*\*\*\*

**Geschnetzeltes nach Zürcher Art** (Kalbs-Bäggli, 140g, ohni Nierli) (1,3,12)  
Rahmsauce, Champignons, Schlagrahm  
Rösti

CHF 36.50

\*\*\*\*

**Schweins-Kotelette** (Rack, ca. 310g)  
Mit Kräuterbutter  
Pommes-Frites

CHF 34.50

## Öpis Süesses

**Vermicelles** (3)  
mit Meringue und Rahm

CHF 11.--

\*\*\*\*

**Coupe Nesselrode** (2,3,12)  
Vermicelles, Vanille-Glacé, Rahm

CHF 12.50

\*\*\*\*

**Aprikosen-Quarkknödel** (1,2,8,12)  
Zwetschgenkompott, Nuss-Kroquant

CHF 12.50

\*\*\*\*

**Öpfelchüechli mit Zimtzucker** (1,2,12)  
Vanillesauce

CHF 11.00

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

**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](mailto:restaurant@kreuzhorgenberg.ch)  
[www.kreuzhorgenberg.ch](http://www.kreuzhorgenberg.ch)