

# Sommerkarte



*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!

## 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, Guetzi, ...
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.

Die Sommerkarte 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

**Bunter Blattsalat** ✨ 8.00

**Gemischter Salat** ✨ 9.50

**Insalate di Caprese** (2) ✨ 15.00

*Ochsenherztomaten, Mozzarella di Bufala, frischer Basilikum, Olivenöl, Aceto di Modena*

**Chrüz-Salat i dä Schüssle** (1,2) 15.00

*Chrütercroutons, brötlete Speck und Greyerzer vom Hof*

**Hausdressing:** Französisch, Italienisch, Saisonal

**Aus der Flasche:** Olivenöl, Aceto di Modena

### Bitzli me

**Vitello tonnato** (2,10,11,12) gross / klein 27.00 17.00

*Aus dem Piemont stammende Vorspeise mit Kalbfleisch, Thonsauce, Kapernäpfel, Zwiebeln*

**Rinds-Tatar** (140g / 70g) (1,3,12) gross / klein 31.00 19.50

*Toast und Butter*

### Suppä

**Gazpacho Andaluz** (12) ✨ 10.50

*Erfrischende kalte spanische Nationalsuppe mit Gurken, Tomaten, Peperoni und Olivenöl*

*„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

## Hauptgäng vom Grill

### Rind (CH)

Huftspiess mariniert mit Chrüz-Chrüterpesto (ca. 180g, Limousin-Rind)	39.00
Rindshuftsteak (200g, Limousin-Rind)	43.00

### Schwein (CH)

Schweinsrack (ca. 320g, vom Kotelettstück)	35.50
Schweins-Steak (ca. 200g, vom Nierstück)	28.00

### Wurstigs (CH)

Kalbs- oder Schweinsbratwurst (150g)	19.00
--------------------------------------	-------

### Fisch

Lachsforellenfilet (CH, ca. 150g, Forellenzucht Brüggli, Sattel) (1,4)	36.50
Krevettenspiess mit Gemüse (VN, ca. 200g, Golden-Shrimps, ASC, Zucht) (5)	37.50

## Hauptgäng nöd vom Grill

### Kalb (CH)

Geschnetzeltes nach Zürcher Art (Bäggli, ca. 140g, ohni Nierli) (1,2,12) Rahmsauce, Weisswein, Champignons, Schlagrahm	37.50
---	-------

### Schwein (CH)

Panierte Schweinsschnitzel (Nierstück, ca. 150g) (1,3)	28.00
--	-------

### Poulet (CH)

Chrüz-Pouletflügeli (ca. 300g) Zwei Huus-Sauce im Chessel zur Auswahl Süss-sauer, Knoblauchsauce, Cocktailsauce	27.00
---	-------

### Fisch

Zander Fischchnusperli im Backteig (ca. 180g, Zucht, RU) (1,2,3,4) Zitronenmayonnaise	29.50
--	-------

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

### Stärkebeilagen

Pommes-Frites, Fettuccini, Rösti, Bratkartoffeln (1,3)

### Gemüsebeilagen

Mediterranes Ofengemüse, glasierte Cherrytomaten mit frischen Kräutern

### Schönwetter-Beilage

Auf kleinem Salatteller oder Kartoffelsalat

### Sosse (eine Sosse nach Wahl im Preis inbegriffen jede weitere Sauce CHF 3.50))

Hausgemachte Chimichurri (argentinische Grill-Sauce), Hausgemachter Kräuter- oder Zitronenbutter, BBQ-Sauce, Senf

**Lebensmittelbeschaffung:** Wir versuchen, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen.  
**Fleischherkunft:** Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch / 🌱 = Vegetarisch  
**Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.**

**Vegi** ✨

**Gemüserösti mit Spiegelei** (3) 23.00

**Fettuccini Calabrese vegetariano** (1,5,12) 24.00  
*mediterranes Gemüse, Kräuter, Oliven, Tomatenwürfel, leicht pikant*

**Für die Chline**

**Pouletchnusperli** (1,3,4,10) 13.00  
Pommes-Frites, Ketchup oder Mayonnaise

**Öpis Süesses**

**Gfüllte Brat-Öpfel vom Grill** (nur wenn Grill aktiv ist) (2,8) 13.00  
Vanille-Glace

**Gefüllte Crêpes** (2) 14.50  
*Frische Beeren (Saisonal), Sauerrahm-Glace und Züri-Honig*

**Frische Beeren (Saisonal)** (2) 8.00  
*mit Rahm* 9.50

*mit 1 Kugel Glace nach Wahl* 11.00

*mit 1 Kugel Glace nach Wahl und Schlagrahm* 12.50

**Meringue mit 1 Kugel Glacé und Rahm** (2,3) 12.50

**Meringue mit Rahm** (2,3) 9.50

**1 Kugel Glace / Sorbet** 3.50

*Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm, Himbeer, Zitronen, Mango* (2)

**Portion Rahm** 1.50

**Coupe**

**Heissi Liebi** (2) 13.00  
*Joghurt-Glace, heisse Himbeeren, Honig, Rahm*

**Coupe-Romanoff** (2) 13.00  
*Vanille-Erdbeer Glace, marinierte Erdbeeren, Rahm*

**Coupe Dänemark** (2,8) 12.50  
*Vanille-Glace, warme Schokoladensauce, Rahm*

**Eiskaffee mit Rahm** (2) 12.00  
*Kaffeeglace, Espresso, Rahm*

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

**Lebensmittelbeschaffung:** Wir versuchen, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen.  
**Fleischherkunft:** Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch /  = Vegetarisch  
**Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.**