

Vesperkarte

(von 14.00 bis 18.00 Uhr erhältlich)



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, Guetzi, ...
Forellenzucht Brüggli Sattel	Frische Lachsforelle, geräucherter Saibling, Süswasserrische, ...
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.

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

Salat

Salat

Salatteller (saisonal) (1,3) 			18.50
<i>Ei und Chrütercroutons</i>			
Wurst-Käsesalat (2)	garniert / einfach	19.00	15.00
Chrüz-Salat i dä Schüssle (1,2)			15.00
<i>Chrütercroutons, brötlete Speck und Greyerzer vom Hof</i>			
Hausdressing: Französisch, Italienisch, Saisonal (11)			
Aus der Flasche: Olivenöl, Aceto di Modena			

Suppä

Bündner Gerstensuppe (1,2,10,12)	gross / klein	17.00	10.50
Kürbisschaumsuppe (1,2,12)		17.00	11.00
<i>Hirschrohschinken-Chips, Schlagrahm</i>			

Vesper

Weiber-Vesperplättli gemischt (CH) (1,11)			24.00
<i>Pantli, Rauchwurst, Mostbröckli, Greyerzer- und Alpkäs, Eingelegtes Gemüse, Brot</i>			

Öpis Süesses

Vermicelles (3)			11.--
<i>mit Meringue und Rahm</i>			
Meringue mit 1 Kugel Glacé und Rahm (2,3)			12.50
Meringue mit Rahm (2,3)			9.50
1 Kugel Glace / Sorbet			3.50
<i>Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm, Himbeer, Zitronen, Mango</i> (2)			
Portion Rahm			1.50

Coupe

Coupe Nesselrode (2,3,12)			13.50
<i>Vermicelles, Vanille-Glacé, Rahm</i>			
Coupe Dänemark (2,8)			12.50
<i>Vanille-Glace, warme Schokoladensauce, Rahm</i>			
Heissi Liebi (2)			13.00
<i>Joghurt-Glace, heisse Himbeeren, Honig, Rahm</i>			

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
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.