



HOTEL TAVERNE ZUM KREUZ

Vorspeisen / Starters

Klassisches Rindstatar

(mittel /scharf) serviert mit Toast und Butter
Classic beef tatar served with toast & butter (spicy)

* als Vorspeise

CHF 21.00

* als Hauptgang

CHF 29.50

Bunter Blattsalat der Saison, garniert mit
Cherrytomaten, Sprossen und Brotcroûtons
Seasonal leaf salad, garnished with
cherry tomatoes, sprouts and bread croutons

* als Vorspeise

CHF 10.50

Gemischter Salat
Fresh mixed salads

* als Vorspeise

CHF 11.00

Nüsslisalat garniert mit Ei
Swiss field salad (lamb lettuce) served with egg

* als Vorspeise

CHF 11.00

Nüsslisalat garniert mit Ei und Speck
Swiss field salad (lamb lettuce) served with egg and bacon

* als Vorspeise

CHF 13.00



HOTEL TAVERNE ZUM KREUZ

Suppe / Soup

- Cremige Pastinaken-Kartoffelsuppe** *als Vorspeise CHF 12.00
mit knusprigem Parmaschinken
Creamy parsnip-potato soup with crispy Parma ham
- Feine Weissweinsuppe mit Safran** *als Vorspeise CHF 11.00
und Gemüsewürfeli
Fine white wine soup with saffron and vegetable cubes

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

- Ricotta Ravioli mit Rucola an Walnuss-Pesto** CHF 25.00
Ricotta ravioli with arugula on walnut pesto
- Penne an Gorgonzolasauce mit frischem Spinat** CHF 24.00
Penne with gorgonzola sauce and fresh spinach
- Safranrisotto mit Saisonpilzen und Parmesanspänen** CHF 24.00
Saffron risotto with seasonal mushrooms and parmesan shavings

Fischgericht / Fish specials

- Gebratenes Zanderfilet mit Rotweinbutter,** CHF 42.00
serviert auf Rahmwirsinggemüse und Camarguereis
Fried fillet of pike-perch with red wine butter,
served on creamed savoy cabbage and camargue rice



HOTEL TAVERNE ZUM KREUZ

Fleischgerichte / Meat Specials

Kreuz-Filet vom Grill,

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Filet of beef, served with pepper sauce or herbal butter & french fries

200g

CHF 46.50

Entrecôte vom Angus Rind

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter,
dazu Pommes frites

Black angus sirloin strip complemented with french fries

200g

CHF 38.00

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables

CHF 6.50

Rindsfiletwürfel Stroganoff,

serviert mit Reis und Marktgemüse

Beef tenderloin cubes stroganoff,
served with rice and seasonal vegetables

CHF 44.50

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit geschmorten Apfelscheiben,

serviert mit Rösti und Marktgemüse

Veal liver stripes with braised apple slices,
served with rösti and market vegetables

CHF 38.00

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", serviert mit Rösti

Sauteed veal stripes "zurich style" with a creamy mushroom sauce,
served with swiss hash brown potatoes

CHF 38.50

Schweins Cordon bleu, gefüllt mit Raclette Käse und Schinken,

dazu Pommes frites & Saisongemüse

Pork cordon bleu, filled with raclette cheese and ham,
served with french fries & seasonal vegetables

CHF 32.00



HOTEL TAVERNE ZUM KREUZ

Pizza / Pizza

ROGER Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella Perlen und Cherry Tomaten	CHF 25.00
ANDRÉA Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Peperoni, Champignons, Broccoli, Oliven, Oregano	CHF 21.00
MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano	CHF 18.00
HAWAÏ Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	CHF 21.00
DIABOLO Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	CHF 22.00
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	CHF 21.50
4STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Peperoni, Artischocken	CHF 22.50
KREUZ Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Spinat, Champignons, Knoblauch	CHF 22.00
MARIA Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Champignons, Zwiebeln, Oregano	CHF 22.50
ALTSTADT Tomaten, Mozzarella, Speck, Peperoni, Ei, Peperoncini, Knoblauch, Oregano	CHF 22.00
SICILIANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini, Kapern, Oregano	CHF 22.00
GORGONZOLA ROHSCHINKEN Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano	CHF 22.50
BARBARA Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet, Pimientos-del-Piquillos, Kräuterbutter, Chili, Peperoncini	CHF 26.50

Süsse Verführungen im Winter

Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiss, ob sie wiederkommen!

Crema catalana		CHF 12.00
Das spanische klassische Dessert, für alle Feinschmecker, die es einfach und unkompliziert mögen.		
Coupe Amaretti	klein	CHF 9.50
	gross	CHF 12.50
Coupe Dänemark	klein	CHF 9.50
	gross	CHF 12.50
„Kreuz“ Tiramisù, der Klassiker		CHF 9.50
Wiener Eiskaffe (gerührt)		CHF 11.00
	mit Kirsch	CHF 13.50
Schokoladenmousse, aus dunkler Grand-Cru 70%		CHF 13.50
Zwetschgen-Sorbet, mit Vieille Prune		CHF 12.00
Orangen-Zimt Parfait, gekrönt mit Walnussglacé		CHF 12.00

Glacé & Sorbets:

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglacé, Caféglacé, Bananenglacé, Pistacheglacé, Erdbeerglacé,
Vanilleglacé, Walnussglacé, Haselnussglacé

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet