



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

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

Vegetarische Verführung / Vegetarien Dishes

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

Fischgericht / Fish specials

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



HOTEL TAVERNE ZUM KREUZ

Fleischgerichte / Meat Specials

Kreuz-Filet vom Grill,
mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 46.50
Filet of beef, served with pepper sauce or herbal butter & french fries

Entrecôte vom Angus Rind
mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, 200g CHF 38.00
dazu Pommes frites
Black angus sirloin strip complemented with french fries

Portion Marktgemüse CHF 6.50
Portion of seasonal vegetables

Rindsfiletwürfel Stroganoff, CHF 44.50
serviert mit Reis und Marktgemüse
Beef tenderloin cubes stroganoff,
served with rice and seasonal vegetables

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit geschmorten Apfelscheiben, CHF 38.00
serviert mit Rösti und Marktgemüse
Veal liver stripes with braised apple slices,
served with rösti and market vegetables

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", serviert mit Rösti CHF 38.50
Sautéed veal stripes "zurich style" with a creamy mushroom sauce,
served with swiss hash brown potatoes

Schweins Cordon bleu, gefüllt mit Raclette Käse und Schinken, CHF 32.00
dazu Pommes frites & Saisongemüse
Pork cordon bleu, filled with raclette cheese and ham,
served with french fries & seasonal vegetables



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



Erdbeeren mit Schlagrahm		CHF 9.00
Crema catalana		CHF 12.00
Das spanische klassische Dessert, für alle Feinschmecker, die es einfach und unkompliziert mögen.		
Coupe Romanoff	klein	CHF 9.50
	gross	CHF 12.50
Coupe Amarena	klein	CHF 9.50
	gross	CHF 12.50
Coupe Dänemark	klein	CHF 9.50
	gross	CHF 12.50
„Kreuz“ Tiramisu , der Klassiker		CHF 9.50
Coupe Colonel , Zitronen-Sorbet mit Vodka		CHF 12.00
Wiener Eiskaffee (gerührt)		CHF 11.00
	mit Kirsch	CHF 13.50
Orangen-Grand Marnier Parfait , gekrönt mit Pfefferminzsorbet		CHF 12.00

Glacé & Sorbets:

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglacé, Caféglaçé, Vanilleglaçé
 Bananenglaçé, Pistacheglaçé, Erdbeerglaçé

oder

Mango-Sorbet,
 Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet