

Vorspeise / Starters

Klassisches Rindstatar, (mittel /scharf)
serviert mit Blattsalat, Toast und Butter
Classic beef tatar served with salad, toast & butter

* als Vorspeise CHF 21.00
* als Hauptgang CHF 29.50

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

* als Vorspeise CHF 10.50

Gemischter Salat
Fresh mixed salads

* als Vorspeise CHF 11.00

Suppe / Soup

Consommé mit Mark
Kraftbrühe mit Markbein
Consommé with bonemarrow

* als Vorspeise CHF 12.50

Weisse Tomatencremesuppe,
mit Oliven und Dörrtomaten-Tapenade
White tomato cream soup,
with olives and dried tomato tapenade

* als Vorspeise CHF 12.50

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Tagliatelle an Ziegenfrischkäsesauce, CHF 26.50
mit Trauben, Baumnüssen und Honig
Tagliatelle with fresh goat cheese sauce,
with grapes, walnuts and honey

Dörrtomaten-Mascarpone-Risotto, CHF 26.00
ein sämiger, aromatischer Risotto
Dried Tomato Mascarpone Risotto,
a creamy, aromatic risotto

Fischgerichte / Fish specials

Duett von Jakobsmuscheln und Crevetten, CHF 42.00
serviert auf Tagliolini mit Safranschaum
Duet of scallops and shrimps,
served on tagliolini with saffron foam

Saibling nach "Grenobler Art", CHF 42.00
(sautiert in Butter, Zitrone und Kapern)
auf Wirsinggemüse, dazu Mandelreis
Char fillets "Grenoble style", sautéed in butter, lemon and capers
on savoy cabbage with almond rice



HOTEL TAVERNE
ZUM KREUZ

Fleischgerichte / Meat Specials

Kreuz-Rindsfilet vom Grill

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 46.50
Grilled fillet of beef
with pepper sauce or herbal butter, served with french fries

Entrecôte vom Angus Rind

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 38.00
Entrecôte of Angus beef 300g CHF 58.50
with pepper sauce or herbal butter, served with french fries

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables CHF 6.50

Geschmorte Kalbsbäggli an Rotweinsauce,

dazu cremige Kräuterpolenta mit Orangen-Fenchel-Gemüse CHF 48.00
Braised veal cheeks in red wine sauce,
served with herbal creamy polenta with orange-fennel vegetables

Gefüllte Pouletbrust mediterrane Art,

serviert auf Zitronenrisotto mit Confierten-Cherry-Tomaten CHF 36.00
Stuffed chicken breast mediterranean style,
served with lemon risotto and confit cherry tomatoes

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art,

serviert mit Rösti und Marktgemüse CHF 42.00
Sautéed veal stripes zurich style with a creamy mushroom sauce,
served with swiss hash brown potatoes and market vegetables

Geschnetzelte Kalbsleber Provenzalischer Art,

serviert mit Rösti und Marktgemüse CHF 38.00
Sliced calf's liver Provençal style,
served with swiss hash brown potatoes and market vegetables

Rosa gebratenes Lammkarree an Thymianjus,

dazu Rosmarinkartoffeln und Ratatouille CHF 44.00
Pink roasted rack of lamb with thyme jus,
served with rosemary potatoes and ratatouille

Cordon bleu vom Schwein,

gefüllt mit Bergkäse von Bruno Wittwer, CHF 32.00
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Cordon bleu of pork, filled with mountain cheese from Bruno Wittwer
served with french fries and market vegetables

Pizza / Pizza

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



Crema catalana		CHF 12.50
Das spanische klassische Dessert, für alle Feinschmecker die es einfach und unkompliziert mögen		
Coupe Dänemark	klein	CHF 10.50
	gross	CHF 13.50
„Kreuz“ Tiramisu, der Klassiker		CHF 10.50
Panna Cotta mit Früchte Coulis		CHF 8.50
Wiener Eiskaffee (gerührt)		CHF 12.00
	mit Kirsch	CHF 14.50
Kalte Zabaione mit Erdbeerglace		CHF 12.50
und marinierten Erdbeeren, garniert mit Schlagrahm		
Lauwarmes Schokoladentörtchen,		CHF 15.50
serviert mit Vanilleglacé		

Glacé & Sorbets:

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglacé, Caféglaçé, Vanilleglacé
 Bananenglacé, Pistacheglacé, Erdbeerglacé

oder

Mango-Sorbet,
 Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbe