

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

Spargelcremesuppe
mit Bärlauchpesto und Croutons
Asparagus cream soup
with wild garlic pesto and croutons

* als Vorspeise CHF 11.50

Kressesuppe mit Rauchlachs Grissini
Cress soup with smoked salmon grissini

* als Vorspeise CHF 12.50

Vegetarische Verführung / Vegetarien Dishes

Bärlauchknöpfe (der grosse Bruder vom Knöpfli), CHF 26.50
an Ziegenfrischkäsesauce, mit Spargelragout und Frühlingszwiebeln
Bärlauchknöpfe (the big brother of Knöpfli),
with goat cheese sauce, asparagus ragout and spring onions

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

Fischgerichte / Fish specials

Gebratene Jakobsmuscheln an Safransauce, CHF 42.00
serviert auf Spinat-Tagliolini mit geschmorten Cherrytomaten
Roasted scallops with saffron sauce,
served on spinach tagliolini with braised cherry tomatoes

Saibling nach "Grenobler Art", (sautiert in Butter, Zitrone und Kapern) CHF 42.00
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
with pepper sauce or herbal butter, served with french fries

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables CHF 6.50

Rindsfiletwürfel an Whiskeyrahmsauce,

serviert mit Reis und Marktgemüse CHF 39.50
Beef tenderloin cubes in whiskey cream sauce,
served with rice and market vegetables

Maispoularde an Eierschwämmli-sauce,

dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse CHF 32.00
Corn poulard with egg sponge sauce,
served with white wine risotto and market vegetables

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 mit geschmorten Apfelschnitzen,

dazu Rösti und Marktgemüse CHF 38.00
Sliced calf's liver with braised apple slices
served with swiss hash brown potatoes and market vegetables

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb,

gefüllt mit Gruyere Käse und Schinken, Schwein CHF 32.00
dazu Pommes frites und Marktgemüse Kalb CHF 46.00
Cordon bleu of pork or vea
filled with Gruyere cheese and ham,
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