

Vorspeise / Starters

Klassisches Rindstatar, (mittel /scharf) * als Vorspeise CHF 21.00
 serviert mit Blattsalat, Toast und Butter * als Hauptgang CHF 29.50
 Classic beef tatar served with salad, toast & butter

Bunter Blattsalat der Saison, * als Vorspeise CHF 10.50
 garniert mit Cherrytomaten, Sprossen und Brotcroûtons
 Lettuce salad, garnished with
 cherry tomatoes, sprouts and bread croutons

Gemischter Salat * als Vorspeise CHF 11.00
 Fresh mixed salads

Suppe / Soup

Hausgemachte doppelte Rindskraftbrühe * als Vorspeise CHF 12.00
 mit Markbein
 Homemade double beef broth
 with bonemarrow

Kalte griechische Gurken-Joghurt-Suppe * als Vorspeise CHF 11.50
 mit Minze
 Cold Greek cucumber yogurt soup
 with mint

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Basilikumknöpfe (der grosse Bruder vom Knöpfli), CHF 26.50
an Ziegenfrischkäsesauce, mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln
und Pinienkern
Basil buttons (the big brother of the Knöpfli),
with fresh goat cheese sauce, cherry tomatoes, spring onions
and pine nuts

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

In Alufolie gegarter Wolfsbarsch CHF 40.00
mit Gemüsejulienne und neuen Kartoffeln
Sea bass cooked in aluminum foil
with vegetable julienne and new potatoes

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

Schweizer Rindshohrücken

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites 200g CHF 39.50
Swiss Rib Eye
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

Pouletbrust an Zitronen-Kräuter-Jus,

dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse CHF 28.50
Chicken breast with lemon and herbal jus,
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

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,

dazu Pommes frites und Marktgemüse CHF 46.50
Wiener Schnitzel with cranberries,
served with french fries 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



HOTEL TAVERNE
ZUM KREUZ

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