

# Herzlich Willkommen bei uns

*Das Restaurant Kreuzli - erfrischend anders!*

*Ein Team - überraschend anders!*

*Sowohl in der Küche wie auch im Service arbeiten Menschen mit Beeinträchtigung  
Seite an Seite mit Fachpersonen aus der Gastronomie.*

*An dieser Stelle folgt normalerweise eine Erzählung von dem, was wir machen... saisonal, regional,  
Lieferanten unseres Vertrauens, nur beste Produkte und Rohstoffe und die Karotte stammt  
gleich aus dem Garten nebenan... usw.*

*Lieber Gast, wir möchten Ihnen diese Auflistung ersparen, weil dies in unseren Augen selbstverständliche  
und wichtige Grundsätze im Restaurant Kreuzli sind. Ein Produkt aus einem anderen Land darf bei uns  
auch Platz haben, wir stehen dazu... Unser Angebot ist klein, aber alles was wir für Sie kochen und Ihnen  
servieren sind Gerichte, die wir selber sehr gerne essen.  
Gerichte, die wir an einem freien Abend zuhause für uns selber zubereiten.*

## Unser Angebot

### **Bunte Bio Salatschüssel**

*mit gerösteten Kernen, Karottenstreifen und Radieschen*

8

### **Caesar Salat**

*mit Poulet, Speck und Parmesandressing*

18 / 27

### **Tuna**

*mit Erbsen, Safran, Trevisano und Kräuter*

21

### **Variation von Antipasti**

*Lauwarmer Pulposalat mit mariniertem Fenchel,  
Scarmorza dazu Auberginenkaviar und Pinienkerne,  
Roastbeef an Verjus-Vinaigrette, Radiesliblätter Suppe,  
Bunte Bio Salatschüssel*

24

### **6 Burgunder Schnecken**

*überbacken mit Café de Paris*

15

# Hauptgang

## **Roastbeef**

mit Bratkartoffeln und Verjus-Vinaigrette

42

## **Alpenlachs**

in Olivenöl confiert, mit Blumenkohl und Beluga Linsen

54

## **Fregola Sarda**

mit Gemüsewürfeli und Gorgonzola

24

## **Entrecôte Double**

Serviert in 2 Gängen

Acquerellisotto und Thymianjus  
Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce Bernaise

52

# Dessert

## **Mango – Passionsfrucht – Joghurt**

Panna Cotta – Mousse – Glacé

14

## **Apfelstrudel**

mit Tahiti Vanillesauce

12

## **Käse von Jumi**

mit Früchtebrot und Früchtesenf

16

Kalb und Schwein und Lachs aus der Schweiz,  
Rind aus der Schweiz/Irland, Schnecken aus Frankreich  
Tuna aus dem Pazifik, Wildfang, Pulpo aus Spanien/Italien, Wildfang

Wir geben Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene  
in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt

# Kreuzli – Tavolata

## **Variation von Antipasti**

Lauwarmer Pulposalat mit mariniertem Fenchel,  
Scarmorza dazu Auberginenkaviar und Pinienkerne,  
Roastbeef an Verjus-Vinaigrette, Radiesliblätter Suppe,  
Bunte Bio Salatschüssel

## **Fregola Sarda (V)**

mit Gemüsewürfeli und Gorgonzola

## **2x Kalb**

Kalbsnierstück und Hacktätschli mit Knödelterrine  
und Wirsing

oder

## **Fruttiger Zander**

in Butter gebraten, auf Zucchetti-Tomaten-Tarte Tatin  
an Kräuterschaum

## **Apfelstrudel**

mit Tahiti Vanillesauce

2 Gänge 60 / 3 Gänge 70 / 4 Gänge 80  
Reduktion für Pasta im Hauptgang 20

Kalb aus der Schweiz

Rind aus der Schweiz/Irland

Pulpo aus Spanien/Italien, Wildfang,

Zander aus der Schweiz, Zucht

Wir geben Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene  
in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt