

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

mit Eglifiletknusperli und Tatarsauce

28

mit pikanten Black Tiger Crevetten ASC

32

Variation von Antipasti

*Vitello tonnato, Sardinen "de la Cueva", Lardo di Colonnata,
Mozzarella di buffalo mit Tomaten und Basilikum, bunte Bio Salatschüssel*

24

6 Burgunder Schnecken

überbacken mit Cafe de Paris

15

Hauptgang

Ossobuco "Cremolato" 48h

Safranrisotto

38

Luzerner Weidelamm

Frühkartoffeln, grüner Spargel und Schalottenjus

41

Tagesfisch

Grüner Spargel aus der Schweiz, Fregola sarda und Limonenbutter

42

Kartoffelgnocchi (V)

mit Morcheln, Frühlingszwiebeln und gehobelter Belper Knolle

24

Dessert

Moelleux au chocolat

Sorbet

12

Mille feuille

mit Erdbeeren, Vanillecreme und Sorbet

12

Käse

mit Früchtebrot und Früchtesenf

16

Kalb und Lamm aus der Schweiz, Rind aus der Schweiz oder Irland,

Lardo di Colonnata "DOP" aus Italien

Sardinen "de la Cueva" aus Spanien, Wildfang

Thunfisch aus dem Pazifik, Wildfang

Schnecken aus Frankreich

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

*Vitello tonnato, Sardinen "de la Cueva", Lardo di Colonnata,
Mozzarella di buffalo mit Tomaten und Basilikum, bunte Bio Salatschüssel*

Kartoffelgnocchi (V)

mit Morcheln, Frühlingszwiebeln und gehobelter Belper Knolle

Tagliata vom Rinderfilet

Acquerellisotto, Rucola und gerösteten Pinienkernen

oder

Tagesfisch

grüner Spargel aus der Schweiz, Fregola sarda und Limonenbutter

Mille feuille

mit Erdbeeren, Vanillecreme und Sorbet

2 Gänge 60 / 3 Gänge 70 / 4 Gänge 80

Reduktion für Pasta im Hauptgang 20

Kalb aus der Schweiz, Rind aus der Schweiz oder Irland

Lardo di Colonnata "DOP" aus Italien

Thunfisch aus dem Pazifik, Wildfang

Sardinen "de la Cueva" aus Spanien, Wildfang

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt