

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

9

mit Süsskartoffelsticks im Sesammantel

19

mit Eglifiletknusperli und Tatarsauce

28

Heissgeräucherter Bömlo Lachs

Fave, Safranespuma und Wildkräutersalat

19

Falsche Schnecken

Überbacken mit Cafe de Paris

21

Hauptgang

Entrecôte vom Black Angus Rind

Cafe de Paris und Allumettes

48

Geschmorte Kalbsbacke

Apfel-Kartoffelstampf, Bio Karotte und Schalottenconfit

43

Kartoffelgnocchi (V)

mit schwarzem Trüffel und gehobelter Belper Knolle

24

Chateaubriand

Serviert in 2 Gängen

Acquerellisotto und Schalottenjus

Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Sauce Bearnaise

56

Dessert

Moelleux au chocolat

Sorbet von der rosa Grapefruit

12

Geschmorte Gewürz-Ananas

mit Ananassorbet

14

Käse von Jumi

mit Früchtebrot und Früchtesenf

16

Kalb und Rind aus der Schweiz, Egli aus Aquakultur, Hergestellt in der Schweiz

Lachs aus Bömlo, Norwegen, Aquakultur, veredelt in der Schweiz bei Dyhrberg.

Austern aus Île d'Oléron, 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, Lardo di Colonnata und Parmaschinken, Cozze tarantina, Burattini mit grilliertem Gemüse, Bunte Bio Salatschüssel

Kartoffelgnocchi (V)

mit schwarzem Trüffel und gehobelter Belper Knolle

Black Angus Entrecôte

Acquerellisotto, Jus mit geschmortem Ochenschwanz und Bachkresse

oder

Bretonischer Saint Pierre

Beluga Linsen, Thai Spargel und Krustentierespuma

Geschmorte Gewürz-Ananas

mit Ananassorbet

2 Gänge 60 / 3 Gänge 70 / 4 Gänge 80

Reduktion für Pasta im Hauptgang 20

*Kalb/Rind aus der Schweiz, Lardo di Colonnata aus Italien
Miesmuscheln aus Frankreich, Zucht, Saint Pierre aus der Bretagne, Angelfang*

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt