

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

Rindstatar

mit Rösti, Onseneigelb und Oona Kaviar

26

Variation von Antipasti

*Vitello tonnato, Pizza frita, Lardo di Colonnata und Parmaschinken,
Mozzarella di bufala mit Rucola, Bunte Bio Salatschüssel*

24

6 Burgunder Schnecken

Überbacken mit Cafe de Paris

15

Hauptgang

Kalb 2.0

*Geschmorte Backe und Rücken, Stampfkartoffeln,
Wirz und Bio-Karotte*

43

Ganze Seezunge

in Butter gebraten, dazu Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat

54

Kartoffelgnocchi (V)

mit Perigord Trüffel und gehobelter Belper Knolle

24

Chateaubriand

Serviert in 2 Gängen

*Acquerellisotto und Bordelaiser Sauce
Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Sauce Bearnaise*

56

Dessert

Variation der Grand Cru Schokolade

in verschiedenen Texturen und Temperaturen

14

Birnen Tarte Tatin

mit Glace von der Tahiti Vanille

12

Käse von Jumi

mit Früchtebrot und Früchtesenf

16

Kalb und Rind aus der Schweiz, Lardo di Colonnata "DOP" und Parmaschinken aus Italien

Oona Kaviar aus der Schweiz, Zucht, Seezunge aus Frankreich, 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, Pizza frita, Lardo di Colonnata und Parmaschinken,
Mozzarella di bufala mit Rucola, Bunte Bio Salatschüssel*

Kartoffelgnocchi (V)

mit Perigord Trüffel und gehobelter Belper Knolle

Rücken vom Angus Rind

Acquerellisotto, Jus mit Ochschwanz und Wurzelgemüse

oder

Winterkabeljau

mit Lauch, Topinambur und Safran

Birnen Tarte Tatin

mit Glace von der Tahiti Vanille

2 Gänge 60 / 3 Gänge 70 / 4 Gänge 80

Reduktion für Pasta im Hauptgang 20

*Kalb und Rind aus der Schweiz,
Lardo di Colonnata "DOP" und Parmaschinken aus Italien
Winterkabeljau aus dem Atlantik, Wildfang, MSC*

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt