

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.*

*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 "Signature" ist das Tavolata Menü, Essen wie zuhause bei der Nonna.

Hier bitten wir Sie das Tavolata wenn möglich tischweise zu bestellen.

Unser Angebot

Bunte Bio Salatschüssel

mit gerösteten Kernen, Croutons, Karottenstreifen, Radieschen und und und.....

8

Nüsslalat aus der Balm Bio Gärtnerei

mit gebratenem Speck und Champignons

10

Variation von Antipasti

Ab 2 Personen

Vitello tonnato, Heissgeräucherter Frutiger Stör,

Pata Negra Iberico "Admiracion", Flambierter Ziegenkäse auf Birnen,

Bio Nüsslalat mit Ei, Frittata mit Zucchetti

26 pro Person

Dreierlei von der Entenleber

"Au torchon", Crème brûlée und Süppchen

25

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit eingemachten wilden Preiselbeeren und hausgemachten Pommes frites

45

In Butter gebratene Seezunge

mit Petersilienkartoffeln

43

Acquerellisotto (V)

mit Bachkresse, Ziegenfrischkäse und gehobelten Piemonteser Haselnüssen

28

Vom Margoni Grill

Ab 2 Personen

Chateaubriand

Serviert in 2 Gängen

Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse und Sauce Bernaise

Acquerellisotto, glasiertes Gemüse und Pfefferjus

58

Dessert

Tarte Tatin

mit Tahiti Vanilleglace

14

Kaiserschmarrn

mit Kirschenkompott (Zubereitung 15 Min)

16

Käsebrett

mit Früchtebrot und Früchtesenf

16

Kalb und Rind aus der Schweiz, Stör aus der Schweiz, Aquakultur,

Seezunge aus Frankreich, Wildfang, Entenleber aus Frankreich,

Pata Negra Iberico 36 Mt gereift aus Spanien

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt

Kreuzli – Tavolata

Ab 2 Personen

Variation von Antipasti

Vitello tonnato, Heissgeräucherter Frutiger Stör,
Pata Negra Iberico "Admiracion", Flambierter Ziegenkäse auf Birnen,
Bio Nüsslisalat mit Ei, Frittata mit Zucchetti

Acquarello Risotto

mit Wagyu und Kaffee

Tagliata vom Swiss Prime Rib Eye

Bündner Bergkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse und Trüffeljus

oder

In Butter gebratene Seezungenfilet und Scampo

Petersilienwurzelpüree und Quinoa

Tarte Tatin

mit Tahiti Vanilleglace

oder

Käsebrett

mit Früchtebrot und Früchtesenf

2 Gänge 65 / 3 Gänge 75 / 4 Gänge 85

Kalb und Rind aus der Schweiz, Wagyu aus Kagoshima, Japan, A5
Stör aus der Schweiz, Aquakultur, Seezunge aus Frankreich, Wildfang,
Scampi aus Island, Wildfang, Pata Negra Iberico 36 Mt gereift aus Spanien

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt