

Wildzeit ist Genusszeit

Wir laden Sie herzlich ein, diese besondere Jahreszeit
mit uns zu erleben. Freuen Sie sich auf feine
Wildspezialitäten, mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet,
sowie auf unsere beliebten Klassiker.

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente bei

Anita & Salvo

und

dem Kreuzteam.



V O R S P E I S E N

Nüsslissalat mit Ei und Speck 14.00

Nüsslissalat mit Ei 11.50

Nüsslissalat Natur 9.80

Bunter Blattsalat 8.80

Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl 12.00

**Unsere
Weinempfehlung:**

*Roero Arneis
DOCG,
Malvirà - Bio 49.-*





HAUPTSPEISEN

Rehrückenteller

hausgemachte Spätzle, Pilze, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Apfel und Wildrahmsauce 54.- / kl: 49.50

Rehschnitzel

hausgemachte Spätzle, Pilze, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Apfel und Wildrahmsauce 44.- / kl: 39.50

Rehgeschnetzeltes

an Pilzwildrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Rotkraut,
Rosenkohl, Marroni und Apfel 39.- / kl: 35.-

Rehpfeffer

hausgemachte Spätzle, Pilze, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Croûtons und Apfel 38.50 / kl: 34.50

Erfolgloser Jäger (Vegi)

hausgemachte Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
Apfel und Wildrahmsauce 33.- / kl: 29.-

Kürbisrisotto (Vegan)

Ofenkürbis, Kürbiskernöl und Preiselbeeren 26.-



Der passende Tropfen:

Bolgheri rosso DOC,
Grattamacco – Bio
56.-

U N S E R E K L A S S I K E R

Vegetarische Frühlingsrollen (4 Stück)

Salat, Dressing und süss-saure Chillisauce 24.50

Steinpilzravioli

an Salbeibuttersauce 26.50

Napoli

Penne mit Tomatensauce 17.50

Green Burger

Plant-Based Patty Zwiebeln, Tomaten, Essiggurke, BBQ-Sauce, Salat, knusprige Brioche-Bun und Pommes frites 24.50

Dorade meunière

Gemüse, Pommes frites und Tartarsauce 34.50

Eglifilets im Bierteig

Gemüse, Pommes frites und Tartarsauce 32.50

Alkoholfreier Genuss :

Martini Floreale Spritz 9.80

Martini Vibrante Spritz 9.80





Kreuzfilet 200g

Rindsfilet auf dem Rechaud serviert, hausgemachte
Café-de-Paris-Butter, Gemüse und Pommes frites
49.50

Schweineschnitzel

paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit
Pommes frites 27.00

Schweinsrahmschnitzel

Schweinsnierstück an Pilzrahmsauce, Gemüse und
Teigwaren 28.50

Schweinssteak 180g

Kräuterbutter, Gemnüse und Pommes frites 32.-

Kreuz Burger

gebratener Rindsburger, Speck, Zwiebeln, Tomate,
Essiggurke, BBQ-Sauce, Salat, knuspriger Brioche-
Bun und Pommes frites 26.50

Ein Schluck Rotwein ?



Ribera del Duero
D.O. Crianza,
Bodegas Arzuaga
7.5dl 59.-



S a i s o n a l e

Dessert



Kreationen

VERMICELLES

KLEIN 7.50

GROSS 9.50



COUP NESSELRODE

KLEIN 11.-

GROSS 13.50



**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT VANILLEGLACE
12.50**

