



## **Ein sommerlicher Viergänger** **A summerly four-course menu**

**Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs**  
**Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot**

Tatar of Scottish Orkney salmon,  
Avocado, Styrian tzatziki, pita bread



**Gazpacho**

**Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini**  
Gazpacho – a cold Andalusian tomato-cucumber soup, olives grissini



**“Surf & Turf”**

**Rindsfilet vom Black Angus & Bio-Riesengarnele**  
**Kartoffelküchlein mit Bündner Sommertrüffel, Gemüse**  
Beef tenderloin & king prawn, potato-cake with truffle, vegetables



**“Italienische Versuchung”**

**Panna-Cotta, Früchte der Saison**

Panna-cotta, seasonal fruits

**oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler**

Cheese selection from the cheesemaker Rolf Beeler



CHF 88



## **Salate – Salads**

### **Mediterraner Salat**

**Wasser-Melone, Feta, Ruccola, Radieschen, Pinienkerne**  
Mediterranean salad, water-melon, feta, rucola, radish, pine nuts

CHF 18

### **Bunte Salatschüssel**

**Hausdressing**

Mixed salad bowl

CHF 14

### **Sommersalat**

**Blattsalate, Buschtomaten, Avocado, Melone**

Lettuce salad, tomatoes, avocado, melon

CHF 15

## **Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer**

### **«Tomatentatar – Burrata»**

**Burrata Frischkäse, Aceto-Modena-Perlen, Basilikum, Olivenöl**  
Tomato tatar, Burrata cheese, Aceto-Modena pearls, basil, olive oil

CHF 18

### **Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs**

**Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot**

Tatar of Scottish Orkney salmon,

Avocado, Styrian tzatziki, pita bread

CHF 24

**Rindscarpaccio vom Black-Angusfilet, Chimichurri, Parmesan,**  
Black Angus Beef tenderloin carpaccio, Chimichurri, Parmesan

CHF 26

### **Beefsteak Tatar**

**Mild, medium oder feurig, Toast & Butter**

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



## **Suppen – Soups**

### **Gazpacho**

**Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Grissini**

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup

CHF 15

### **Malanser Riesling-Suppe**

Malanser Riesling soup

CHF 14

## **Warme Vorspeisen – Warm Appetizer**

### **Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)**

„Capuns“, homemade Grisons dumplings (meat or vegetable)

CHF 16

### **Zanderknusperli, Salatbouquet, Tartarsauce**

Bits of fried pikeperch, salad garnish, sauce Tartar

CHF 22



## **Fleischgerichte – Meat Dishes**

### **Kalbschnitzel Involtini**

**Nussalsiz, Taleggio, Aprikosen,  
Mediterraner Risotto, Gemüse der Saison**  
Stuffed veal escalope, apricots, tomatoes, Taleggio,  
Mediterranean risotto, vegetables

CHF 48

### **Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira**

#### **Rösti, Gemüse der Saison**

Tender slices of calf's liver, Madeira sauce, Rösti, vegetables

CHF 39

### **Entrecôte vom Black Angus, Pfeffersauce,**

#### **Italienische Teigwaren, Gemüse**

Sirloin of Black Angus beef, pepper sauce, Italian pasta, vegetables

CHF 48

### **Rindsfilet vom Black Angus, Kräuterkruste, Portwein Jus,**

#### **Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison**

Beef tenderloin, herbcrust, Portwine jus, croquettes, vegetables

CHF 58

### **Orientalisches Lammrückenfilet**

#### **Feigen, Mandeln, Joghurt**

#### **Humus, Gemüse der Saison**

Saddle of lamb, Oriental style, figs, almonds, yoghurt, Humus, vegetables

CHF 46

### **Grilliertes Bierschwein-Kotelette, BBQ Butter**

#### **Bramatasticks, Gemüse der Saison**

Pork chop, BBQ butter, sticks of polenta, vegetables

CHF 42



## **Fischgerichte** **Fish Dishes**

### **Gebratenes Zanderfilet mit Wildblütenhonig und Moutarde de Meaux auf Mediterranem Risotto**

**Pike-perch filet, wild flower honey, Moutarde de Meaux  
served on Mediterranean risotto**

**CHF 42**

### **Gebratene Bio-Riesengarnelen**

### **Schwarze Nudeln, Ratatouille**

**Pan fried organic prawns, homemade black noodles, braised vegetables**

**CHF 48**

## **Vegetarische Gerichte** **Vegetarian Dishes**

### **Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**

**“Capuns”, homemade Grisons dumplings with vegetable filling**

**CHF 28**

### **Hausgemachte Ravioli**

### **mit Schmorgemüse**

**Ravioli with braised vegetables filling**

**CHF 34**

***Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl. 7.7 % VAT***



## **La Dolce Vita – Desserts**

**Sabayon mit Vanille Glacé** CHF 16  
Sabayon with vanilla ice cream

**„Österreichischer Schmäh...“**  
**Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis** CHF 15  
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

**Lauwarmes Schokoladenkuchlein** CHF 16  
**Grand Marnier Sauce, Beerenkompott**  
Lukewarm chocolate cake, Grand Marnier sauce, berry compote

**Crema Catalana, Holunderblüten-Sorbet, marinierte Erdbeeren** CHF 14  
Crema Catalana, elder flower sorbet, marinated strawberries

**Italienische Versuchung, Panna-cotta mit Früchten garniert** CHF 15  
Panna-cotta garnished with fruits

### **Käse – Cheese**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler** ½ Port. CHF 18 / CHF 28  
**Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot**  
Cheese selection from the Cheese Maker Rolf Beeler  
Fig mustard & homemade fig bread

### **Coupes – Sundeas**

kl. CHF 9 / CHF 12

**Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch**  
**Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce**  
**Coupe Romanoff/ Vanilla ice cream with strawberries**

### **Unsere „Ice Shot's“**

CHF 9.50

**Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine**  
**Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune**  
**Ananas – Piña Colada mit Rum/Pineapple -Piña Colada**  
**Vanilleeis mit Baileys / Vanilla ice cream with Baileys**

### **Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet**

1 Kugel/1 scoop CHF 3.50  
Rahm/cream CHF 1.50

Our ice cream and homemade Sorbet

Vanille, Schokolade, Mocca

Sorbet: Birne, Zwetschge, Holunderblüte, Ananas,

Mango, Limone, Waldbeeren

*Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl.7.7 % VAT*

## Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.  
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.  
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

### **Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten?**

#### **Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.**

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.  
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.  
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder Kanada (hormonfrei).  
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Weiss Kreuz.

Herzlichst Familie Herrmann & Team

## How wonderful to have you here today.... ...and to take care of you

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.  
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

### **If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!**

The veal is exclusively from Switzerland.  
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.  
Beef from Switzerland, Argentina and Canada (no growth hormone)  
Venison we get from the region or EU countries.  
We use only Poultry from Switzerland and France.  
Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.  
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.  
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!  
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Weiss Kreuz.

Cordially Family Herrmann & Team