



Ein winterlicher Viergänger **A wintry four course menu**

«Crab Cake»

Sauce Aioli, Kräutersalat
Crab Cake, Sauce Aioli, herb-salad



Wachtelkraftbrühe

Gemüseperlen, Sherry, Flädli
Quail consommé, vegetable, Sherry, pancake-stripes



Rindsfilet vom Black Angus

Herrmann's Kräuterkruste, Portwein Jus
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
Beef tenderloin from Black Angus, herbcrust, Portwin jus
Gratinated potatoes, vegetables



Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Blutorangensorbet, Früchtecoulis
Lukewarm chocolatecake, blood orange sorbet, fruit glaze
oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler
Cheese selection from Cheese Maker Beeler



CHF 90



Salate – Salads

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Nüsse, Feige, Ei, Kürbiskernöl-Dressing
Harvest-fresh lamb's lettuce, nuts, figs, egg, pumpkin seed oil dressing
CHF 18

Bunte Salatschüssel
Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Hausmariniertes Orkney-Lachsfilet
Bunter Curry-Linsensalat
Marinated Orkney salmon, curry-lentil salad
CHF 26

Carpaccio von der Kalbszunge
Chimichurri, Parmesanspalten, Nüsslisalatsträusschen
Carpaccio from veal tongue
Chimichurri, Parmesan cheese, salad bouquet
CHF 21

Beefsteak Tatar
Mild, medium oder feurig, Toast & Butter
Mild, medium or hot, toast & butter
1/2 Port. CHF 32/ CHF 45



Suppen – Soups

«Hummer Bisque»

Lobster bisque

CHF 24

Wachtelkraftbrühe

Gemüseperlen, Sherry, Flädli

Quail consommé, vegetable, Sherry, pancake-stripes

CHF 15

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

«Crab Cake»

Sauce Aioli, Kräutersalat

Crab Cake, Sauce Aioli, herb-salad

CHF 24



Fleischgerichte – Meat Dishes

Im Ofen geschmorte Kalbshaxe

Winterlicher Risotto, Gemüse der Saison

Braised veal shank, risotto, vegetables

CHF 49

Rindsfilet vom Black Angus

Herrmann's Kräuterkruste, Portwein Jus

Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Beef tenderloin from Black Angus, herbcrust, Portwin jus

Gratinated potatoes, vegetables

CHF 58

Entrecôte vom Black Angus, "Café de Paris"

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Beef sirloin, Café de Paris,

French fries, vegetables

CHF 52



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Rotbarschfilet, Safran-Schaum

Italienischer Spinat mit Pinien, Reis

Panfried redfish, saffron espuma,

Italian spinach, rice

CHF 42

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 30

Saisonaler Risotto

Baumnüsse, Dörrtomaten, Wirsing, Kürbis

Saisonal Risotto with nuts, dried tomatoes, savoy cabbage, pumpkin

CHF 36



La Dolce Vita - Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16

Sabayon with vanilla ice cream

„Österreichischer Schmah...“

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis CHF 15

Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet, marinierte Pflaumen CHF 15

Crema Catalana, plum sorbet, marinated plums

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Blutorangensorbet, Früchtecoulis CHF 15

Lukewarm chocolate cake, blood orange sorbet, fruit glaze

“Schoko-Beeren Duett”, Schokoladen-Mousse mit Beerensorbet CHF 16

Dark chocolate mousse with berry sorbet

Käse – Cheese

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

½ Port. CHF 18 / CHF 28

Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot

Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler

Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas

kl. CHF 10 / CHF 14

Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch

Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

Unsere „Ice Shot’s“

CHF 12

Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine

Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune

Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

1 Kugel/1 scoop CHF 4

Our ice cream and homemade Sorbet

Rahm/cream CHF 1.50

Vanille, Schokolade, Mocca

Sorbet: Birne, Zwetschge, Ananas-Piñacolada,

Mango, Limone, Waldbeeren

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 Malans.

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 USA (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 Malans.

Cordially Family Herrmann & Team