



Ein frühlingshafter Viergänger **A spring four course menu**

Thunfisch-Tatar auf Erdbeer-Spargelsalat

Tuna tatar, served on strawberry- asparagus salad



Bärlauchsuppe

Wild garlic soup



Im Ofen geschmorte Kalbskopfbacken

Kartoffelpürre

Gemüse der Saison

Braised veal cheeks

Mashed potatoes, vegetables



Rhabarber Panna Cotta

Erdbeeren

Rhubarb panna cotta, strawberries

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from Cheese Maker Beeler



CHF 90



Salate – Salads

Bunter Frühlingsalat

Blattsalate mit Spargelspitzen,
Tomaten und Mozzarellaperlen
Lettuce, asparagus, tomatoes, Mozzarella

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

Thunfisch-Tatar

auf Erdbeer-Spargelsalat

Tuna tatar, served on strawberry- asparagus salad

CHF 22

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

1/2 Port. CHF 32/ CHF 45



Suppen – Soups

Grüne Spargelrahmsuppe
mit Engadiner Rohschinkenchip
Green asparagus soup with dried Engadiner ham
CH 14

Malanser Riesling-Suppe
Malanser Riesling soup
CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)
Homemade Capuns (meat or vegetable)
CHF 16

Grüner Spargelgratin
mit Morcheln
Gratinated green asparagus, morrels
CHF 24

Weisse Spargel vom Lindenhof
Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln
White asparagus, sauce Hollandaise, new potatoes
CHF 27



Fleischgerichte – Meat Dishes

Rindsfiletmedaillons, Morchelsauce

Weisse Spargeln, Frühkartoffeln

Medaillons of beef tenderloin, morrelsauce

White asparagus, new potatoes

CHF 54

Im Ofen geschmorte Kalbskopfbacken

Kartoffelpürre, Gemüse der Saison

Braised veal cheeks, mashed potatoes, vegetables

CHF 49

Entrecôte vom Black Angus, “Café de Paris”

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Beef sirloin, Café de Paris,

French fries, vegetables

CHF 52

Rindsfilet vom Black Angus

Preiselbeer-Pfeffersauce

Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Beef tenderloin from Black Angus, Cranberry-Peppersauce

Gratinated potatoes, vegetables

CHF 58

Grilliertes Bierschweinkotelette

Kräuterjus, Orecchiette, Gemüse der Saison

Grilled beer-pork chops, herb jus

Orecchiette, vegetables

CHF44



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Kräutersauce,
Frühkartoffeln, Gemüseragout
Panfried sea bass, new potatoes, vegetables
CHF 45

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable filling
CHF 30

Spargel-Morchel Risotto
Saisonal Risotto with asparagus and morrel
CHF 36

Portion Weisse Spargeln vom Lindenhof
Frühkartoffeln
Sauce Hollandaise
White asparagus from Lindenhof
New potatoes, sauce Hollandaise
CHF 42



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

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet, marinierte Pflaumen CHF 15
Crema Catalana, plum sorbet, marinated plums

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Blutorangensorbet, Früchtecoulis CHF 15
Lukewarm chocolatecake, 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
Zwetschgensorbet 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