



Ein frühlingshafter Viergänger **▲ spring like four course menu**

Geräucherter Kanadischer Wildlachs **Auf grünem Spargelsalat, Granatapfel-Radiesli Dressing**

Smoked Canadian salmon, served on green asparagus salad
Pomegranate-radish dressing



Milde Kokos-Currysuppe

Mild coconut curry soup



«Land & Sea»

Kalbsfiletmedaillon & Bio Riesengarnele

Estragon-Orangenmousseline

Cremige Risottokroketten, Gemüse der Saison
Veal tenderloin & king prawn, estragon orange mousseline
Risotto croquettes, vegetables



Hausgemachtes Waldbeerensorbet & Maracaibo Schokoladen-Mousse

Homemade berry sorbet & Maracaibo chocolate mousse
oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from Cheese Maker Beeler



CHF 96



Salate – Salads

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Nüsse, Datteln, Ei, Französische Senfvinaigrette
Harvest-fresh lamb's lettuce, nuts, dates, egg, French mustard vinaigrette**
CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

**Geräucherter Kanadischer Wildlachs
Auf grünem Spargelsalat, Granatapfel-Radiesli Dressing
Smoked Canadian salmon, served on green asparagus salad
Pomegranate-radish dressing**
CHF 26

Beefsteak Tatar

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



Suppen – Soups

Milde Kokos-Currysuppe

Mild coconut curry soup

CHF 16

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Grüner Spargelgratin

mit Morcheln und Engadiner Rohschinken

Gratinated green asparagus, morels, Engadiner dry-cured ham

CHF 25

Crab-Cake» mit Bärenkrebssen

Junger-Spinat, Krustentierschaum

Crabcake, slipper lobster, spinach, crustacean sauce

CHF 29

Hausgemachte Capuns

(Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 18



Fleischgerichte – Meat Dishes

Im Ofen geschmorter Rindstafelspitz

Spargel-Morchel Risotto, Gemüse der Saison
Braised cap of rump, asparagus-morel risotto, vegetables
CHF 49

Rindsfilet vom Black Angus

Herrmann's Kräuterkruste, Portwein Jus
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
Beef tenderloin from Black Angus, herbcrust, Portwine jus
Gratinated potatoes, vegetables
CHF 60

Entrecôte vom Black Angus, "Café de Paris"

Pommes Frites, Gemüse der Saison
Beef sirloin, Café de Paris,
French fries, vegetables
CHF 52

Grilliertes Kalbs-Kotelette, Kräuterjus

Bärlauch-Gnocchi, Gemüse der Saison
Grilled veal chop, herb jus, wild garlic gnocchi, vegetables
CHF 58

Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»

Pommes Frites, Gemüse der Saison
Crispy coated veal escalope, French fries, vegetables
CHF 46



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratene Seeteufelmedaillons

Weissweinsauce mit Morcheln

Spargel vom Lindenhof, Frühkartoffeln

**Fried monkfish medallions, white wine sauce with morels
white asparagus, new potatoes**

CHF 49

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 32

Spargel-Morchel Risotto

Saisonal Risotto

with asparagus and morel

CHF 38



La Dolce Vita – Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16
Sabayon with vanilla ice cream

„Österreichischer Schmäh...“
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis CHF 16
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet CHF 16
Crema Catalana, plum sorbet

Hausgemachtes Waldbeerensorbet & Maracaibo Schokoladen-Mousse CHF 16
Homemade berry sorbet & Maracaibo chocolate mousse

Käse – Cheese

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler ½ Port. CHF 20 / CHF 34
Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler
Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas kl. CHF 11 / CHF 15
Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch

Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

Unsere „Ice Shot's“ CHF 14
Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune

Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

Our ice cream and homemade Sorbet 1 Kugel/1 scoop CHF 4
Vanille, Schokolade, Mocca Rahm/cream CHF 1.50
Sorbet: Birne, Zwetschge,
Mango, Limone, Waldbeeren

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. /all rates in CHF incl. 8.1 % 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.
Weiderinder aus Argentinien oder Kanada.
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fische 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 Argentina and Canada

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!

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

Cordially Family Herrmann & Team