



## **Ein herbstlich wilder Viergänger** **Autumnal hunting season** **four course menu**

### **Bunter Herbstsalat**

**Blattsalate, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette**

*Leaf lettuce, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette*



**Muscat-Kürbissuppe, Butternusskürbis-Würfel, Wasabinüssli**

*Muscat pumpkin soup, butternut squash dices, wasabi nuts*



### **Wildes „Deux Filet“**

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce**

**Quarkpizokel, Rosenkohl,**

**Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,*

*Pizokel, Brussels sprouts,*

*Red cabbage, chestnuts, stuffed apple*



**Kastanien Pannacotta**

**Marinierte Kirschen**

*Chestnut Pannacotta, marinated cherries*

**oder / or**

**Kleine Käsevariation**

*Cheese selection*



CHF 95



## **Salate** – **Salads**

### **Bunter Herbstsalat**

**Blattsalate, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette**

*Leaf lettuce, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette*

CHF 18

### **Nüsslisalat vom Lindenhof**

**Feigen, Ei, Nussdressing**

*Harvest-fresh lamb's lettuce, figs, egg, walnut dressing*

CHF 18

### **Bunte Salatschüssel**

**Hausdressing**

*Mixed salad bowl*

CHF 14

## **Kalte Vorspeisen** – **Cold Appetizers**

### **Hausgebeiztes Kanadisches Wildlachsfilet**

**Bündner Gerstensalat, Lachskaviar, fermentierter Fenchel, Senf-Dillsauce**

*Home-cured Canadian wild salmon fillet,*

*Grisons barley salad, fermented fennel, mustard-dill sauce*

CHF 26

### **Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli**

**Eingelegter Butternuss-Kürbis, Ruccola, Steinpilze, Chimichurri Sauce**

*Carpaccio of air-dried venison meat*

*Pickled butternut pumpkin, arugola, porcini mushrooms, chimichurri sauce*

CHF 24

### **Beefsteak Tatar**

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

*Mild, medium or spicy, toast & butter*

½ Port. CHF 32 / CHF 45



## **Suppen** – Soups

### **Muscat-Kürbissuppe**

**Butternusskürbis-Würfel, Wasabi-Nüssli**

*Muscat pumpkin soup, butternut squash dices, wasabi nuts*

CHF 16

### **Malanser Riesling Suppe**

*Malanser Riesling soup*

CHF 15

## **Warme Vorspeisen** – Hot Appetizers

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

*Homemade Capuns (meat or vegetable)*

CHF 18

### **Saisonale Steinpilz-Ravioli**

*Seasonal Ravioli with porcini filling*

CHF 24



## **Fleischgerichte** – **Meat Dishes**

**Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»**

**Pommes Frites, Gemüse der Saison**

*Crispy coated veal escalope, French fries, vegetables*

CHF 46

**Rindsfilet vom Black Angus, «Herrmanns Kräuterkruste»**

**Portwein-Jus, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison**

*Tenderloin of Black Angus beef, herb crust, 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

**Bierschwein-Kotelette, Cranberry-Pfeffersauce**

**Spätzli, Gemüse der Saison**

*Beer pork chop, cranberry-peppersauce, Spaetzle, vegetables*

CHF 46

## **Wildgerichte** – **Game Dishes**

**Hirschkalbpfeffer “Weiss Kreuz”**

**Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Jugged venison, Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple*

CHF 42

**Wildes „Deux Filet“**

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce**

**Quarkpizokel, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

*Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,*

*Pizokel, Brussels sprouts, Red cabbage, chestnuts, stuffed apple*

CHF 64

**Hirschentrecôte, Balsamicojus, gebratene Pfifferlinge**

**Herbstrisotto, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel**

*Saddle of venison sirloin, panfried chanterelles,*

*Autumnal risotto, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, stuffed apple*

CHF 58



## **Fischgericht** **Fish Dish**

**Gebratenes Red-Snapperfilet,  
Kokos-Currysauce  
Linsenragout, Kreolischer Reis**  
*Panfried Red Snapperfilet, coconut currysauce  
Lentilragout, creole rice*  
CHF 48

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

**Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**  
*Homemade Capuns with vegetable filling*  
CHF 32

**Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,  
Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing**  
*Autumnal Risotto with porcinis, pumpkin,  
dried tomatoes, savoy cabbage*  
CHF 36



## 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, Beeren-Sorbet** CHF 16  
*Crema Catalana, berry sorbet*

**Lauwarmes Schokoladenküchlein, Fior di Latte Eis  
Beerenkompott** CHF 16  
*Lukewarm chocolate cake, Fior di Latte icecream, berrykompott*

**Kastanien Pannacotta, marinierte Kirschen** CHF 16  
*Chestnut Pannacotta, marinated cherries*

### Käse – Cheese

**Käsevariation** CHF 20

**Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot**  
*Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler  
Fig mustard & homemade fig bread*

**Coupes – Sundeas** kl. CHF 12 / CHF 15

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

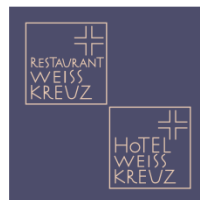
**Unsere „Ice Shot's“** CHF 14

**Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine**  
**Zwetschensorbet 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, Irland, Australien  
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder Kanada  
(kann mit Leistungsförderern produziert worden sein >wir versuchen diese Qualitäten zu vermeiden).  
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 Bio Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Fische aus Wildfang > Atlantik und Pazifik  
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, Ireland, Australia  
Beef from Switzerland, Argentina and Canada (could be produced with growth hormone  
>we try to avoid, this quality)  
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. Or Atlantic and Pacific ocean.  
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