



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

### **Knackiger Wintersalat**

**Eisbergsalat, Baumnüsse, Speck, milde Gorgonzolasauce**

*Iceberg lettuce, walnuts, bacon, mild Gorgonzola dressing*



### **Kokos-Limonensuppe, Shiitake Pilze**

*Coconut- lemon soup, Shiitake mushrooms*



### **Emmentaler Kalbshohrücken**

#### **Trauben-Pfeffersauce**

*Kräutergnocchi, Gemüse der Saison*

*Emmentaler veal saddle, grape-pepper sauce, herb gnocchi, vegetables*



### **Crema Catalana**

#### **Mandarinensorbet**

*Crema Catalana, tangerines sorbet*

*oder/or*

### **Kleine Käsevariation**

#### **Hausgemachtes Feigenbrot, Feigensenf**

*Cheese selection, homemade fig bread, fig mustard*



CHF 95



## **Salate – Salads**

### **Knackiger Wintersalat**

**Eisbergsalat, Baumnüsse, Speck, milde Gorgonzolasauce**

*Iceberg lettuce, walnuts, bacon, mild Gorgonzola dressing*

CHF 16

### **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 Appetizer**

### **Black Angus Rindsfilet-Carpaccio**

**Modern interpretiert**

*Black Angus beef carpaccio*

CHF 28

### **Thunfisch Tataki**

**Asiatischer Salat**

*Tuna tataki, Asian salad*

CHF 26

### **Beefsteak Tatar**

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

*Mild, medium or hot, toast & butter*

Vorsp. Port. CHF 32/ CHF 45



## **Suppen – Soups**

### **Meeresfrüchte Bisque**

#### **Krustentiereinlage**

*Seafood bisque, crustacean added*

CHF 22

### **Kokos-Limonensuppe, Shiitake Pilze**

*Coconut- lemon soup, shiitake mushrooms*

CHF 16

### **Malanser Riesling-Suppe**

*Malanser Riesling soup*

CHF 15

## **Warme Vorspeisen – Warm Appetizer**

### **Hausgemachte Capuns**

#### **(Fleisch oder Gemüse)**

*Homemade Capuns (meat or vegetable)*

CHF 18

### **«Crab-Cake» mit Biogarnele**

#### **Winter-Spinat, Krustentiersauce**

*Crabcake, bio shrimps, winter spinach, crustacean saue*

CHF 28



## **Fleischgerichte – Meat Dishes**

### **Emmentaler Kalbshohrücken**

#### **Trauben-Pfeffersauce**

Kräutergnocchi, Gemüse der Saison

*Emmentaler veal saddle, grape-pepper sauce, herb gnocchi, vegetables*

CHF 54

### **Gefüllte Kalbsschnitzel «Herrschaft's Art»**

#### **Engadiner Rohschinken, Alpkäse**

Safranrisotto, Gemüse der Saison,

*Stuffed veal escalope, dried Engadine ham, alp cheese,  
saffron 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



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

### **Gebratenes Atlantik Steinbuttfilet**

Kräuter, Pinienkerne, Pistazien, Malanser Rieslingsauce

Italienischer Gallo Nero Reis, Schmorgemüse

*Panfried turbot filet, herbs, pine trees, pistachios, white wine sauce*

*Braised vegetables, Italian Gallo Nero rice*

CHF 48

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

### **Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**

*Homemade Capuns with vegetable filling*

CHF 32

### **Hausgemachte Kräuter-Gnocchi**

**Mit frischem Marktgemüse**

*Homemade herb gnocchi, vegetables*

CHF 36

*Preise in CHF inkl. Gesetzlicher MwSt. /all rates in CHF incl. 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 16  
*Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream*

**Crema Catalana, Mandarinen-Sorbet** CHF 16  
*Crema Catalana, tangerine sorbet*

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

## Käse – Cheese

**Käsevariation** CHF 20  
**Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot**  
*Cheese selection, 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  
**Birnsorbet 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*

**Eis: Vanille, Schokolade, Mocca**

1 Kugel/1 scoop CHF 4

**Sorbet: Birne, Zwetschge, Mandarine**

Rahm/cream CHF 1.50

**Mango, Limone, Waldbeeren**

*Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. /all rates in CHF incl. 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!

Unser **Brot** beziehen wir von «Fredy's Backwaren», hergestellt von Einheimischen Getreide ohne Pestizide > für genaue Info verlangen Sie unser Datenblatt.

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!

Our **bread** we take from "Fredy's bakery", produced with swiss grain, without pesticides > for more information ask for a data sheet.

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

Cordially Family Herrmann & Team