



Ein frühlingshafter Viergänger

A spring like four course menu

Geräuchertes Saiblingsfilet

Saisonaler Spargelsalat, Kräutervinaigrette

Smoked char, saisonal asparagus salad, herbal vinaigrette



Milde Kokos-Currysuppe, Maispoullardenstreifen

Mild coconut curry soup, corn-fed poulard stripes



Kalbshaxe «Cremolata»

Bramataküchlein, Gemüse der Saison

Braised veal knuckle «Cremolata»

Bramata cake, saisonal vegetables



Nougat Panna-Cotta mit Beeren

Nougat panna-cotta with berries

oder/or

Kleine Käsevariation

Small cheese selection



CHF 98



Salate – Salads

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Gebackenes Hühnerei, Feigen, Baumnüsse, Zitrusfruchtdressing**
Harvest-fresh lamb's lettuce, backed egg, figs, walnuts, citrus fruit dressing
CHF 18

Bunte Salatschüssel
Hausdressing
Mixed salad bowl, house dressing
CHF 16

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Geräuchertes Saiblingsfilet
Saisonaler Spargelsalat, Kräutervinaigrette
Smoked char fillet, seasonal asparagus salad, herbal vinaigrette
CHF 26

Wassermelonen Carpaccio
Gurken, Feta, Oliven, Pinienkerne, Granatapfel
Watermelon Carpaccio, cucumber, Feta Cheese, olives, pine nuts, pomegranate
CHF 24

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



Suppen – Soups

Milde Kokos-Currysuppe, Maispoullardenstreifen

Mild coconut curry soup, corn-fed poullard stripes

CHF 17

Grüne Spargelcremesuppe, Croûtons

Green asparagus soup, croûtons

CHF 17

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 16

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Spargel-Morchelgratin

Engadiner Rohschinkenstreifen

Gratinated asparagus, morels, Engadine raw ham strips

CHF 29

Hausgemachte Capuns

(Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 18



Fleischgerichte – Meat Dishes

Kalbshaxe «Cremolata»

Bramataküchlein, Gemüse der Saison

Braised veal knuckle, Bramata cake, seasonal vegetables

CHF 49

Rindsfilet vom Black Angus

Herrmann's Kräuterkruste, Portwein Jus

Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison

Black Angus beef tenderloin, herbcrust, Portwine jus

Potato croquettes, vegetables

CHF 62

Entrecôte vom Black Angus, "Café de Paris"

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Black Angus beef sirloin, Café de Paris,

French fries, vegetables

CHF 54

Schweinsfilet-Medaillons "Mediterrane Art"

Bärlauchnüdli, Gemüse der Saison

Pork medaillons "mediterranean style"

Homemade wild garlic noodles, vegetables

CHF 45



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Heilbuttfilet **Olive-Parmesankruste, Sauce Verte** **Saisonaler Risotto mit Spargeln**

Pan-fried halibut fillet, olive-parmesan crust, green sauce
Seasonal asparagus risotto
CHF 48

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung Homemade Capuns with vegetable filling CHF 32

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli Homemade Ravioli filled with braised vegetable CHF 34



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 &

Schokoladen-Mousse CHF 16

Homemade berry sorbet & chocolate mousse

Käse – Cheese

Käsevariation

½ Port. CHF 20 / CHF 34

Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot

Cheese selection

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

1 Kugel/1 scoop CHF 4

Our ice cream and homemade Sorbet

Rahm/cream CHF 1.50

Vanille, Schokolade, Mocca

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.

Alle unsere **Backwaren** werden ausschliesslich aus Schweizer Getreide und pestizidfreiem Anbau hergestellt – Bäckerei Fredy's Schweizer Backkultur seit 1967

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!

*All our **baked goods** are made exclusively from Swiss grain and pesticide-free cultivation –*

Bakery Fredy's Swiss baking culture since 1967

*The **veal** is exclusively from Switzerland.*

***Lamb** we purchase from Switzerland or Ireland.*

***Grass-fed 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