



Ein sommerlicher Viergänger

A summerly four-course menu

“Millionärsalat” - Spezialität aus Mauritius

Knackige Blattsalate, Hausmarinierter Lachs, Avocado, Palmherzen, Mango, Cherrytomaten, leichte Vinaigrette

Lettuce salad, marinated salmon, avocado, palmhearts, Mango, cherry tomatoes, vinaigrette



Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Knusperstange

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup, crispy stick



“Tagliata di Manzo”

Rosa gebratenes Entrecôte vom Black Angus

Ruccola, Parmesan, Grillgemüse

Knusprige Bratkartoffeln

*Pink fried Entrecôte, rocket salad, parmesan, grilled vegetables
fried potatoes*



Mascarpone Crème mit Beeren

Mascarpone cream with berries

oder/or

Kleine Käsevariation

Small cheese selection



CHF 98



Salate – Salads

Mediterraner Salat

Wasser-Melone, Feta, Ruccola, Tomaten, geröstete Pinienkerne

Mediterranean salad, water-melon, feta, ruccola, tomatoes, roasted pine nuts

CHF 24

Sommersalat

Blattsalate, Buschtomaten, Mozzarella, Melonenkugeln

Leichte Kräutervinaigrette

Lettuce salad, tomatoes, mozzarella, melon, herbal vinaigrette

CHF 17

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

“Millionärsalat” – Spezialität aus Mauritius

Knackige Blattsalate, Hausmarinierter Lachs, Avocado, Palmherzen, Mango, Cherrytomaten, leichte Vinaigrette

Lettuce salad, marinated salmon, avocado, palmhearts, Mango, cherry tomatoes, vinaigrette

CHF 24

Tuna Sashimi

Asiatischer Salat, Ingwer, Wasabi, Soja, Sesam

Tuna Sashimi, Asian salad, ginger, wasabi, soja, sesame

CHF 26

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen **Soups**

Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe

Knusperstange

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup, crispy stick

CHF 16

Kokos-Limonensuppe, Shiitake Pilze

Coconut-Lemonsoup, shiitake mushrooms

CHF 16

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 16

Warme Vorspeise **Warm Appetizer**

Hausgemachte Capuns

(Fleisch oder Gemüse)

*„Capuns“, homemade Grisons dumplings
(meat or vegetable)*

CHF 18

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta

CHF 24



Fleischgerichte – Meat Dishes

Im Ofen geschmorte Schweinsbacken

Hausgemachte Safran-Nudeln, Gemüse der Saison

Braised pork cheeks, homemade safran noodles, vegetables of the saison

CHF 42

“Tagliata di Manzo”

Rosa gebratenes Entrecôte vom Black Angus

Ruccola, Parmesan, Grillgemüse

Knusprige Bratkartoffeln

Pink fried Entrecôte, rocket salad, parmesan, grilled vegetables, fried potatoes

CHF 54

Zartes Rindsfilet vom Black Angus

“Herrmann’s Kräuterkruste”, Portwein Jus

Dauphine Kartoffeln, Gemüse der Saison

Black Angus beef tenderloin, herb crust, Port wine sauce

Dauphine potatoes, vegetables

CHF 60

Gefüllte Kalbschnitzel, Marsala-Jus

Engadiner Rohschinken, Taleggio, Tomaten, Oliven

Arancini, Gemüse der Saison

Stuffed veal escalope, Marsala sauce, dried ham, Taleggio, tomatoes, olives

Arancini, vegetables

CHF 52



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Rotbarschfilet

Auf Mediterranem Gemüse, Kartoffeln

Pan fried fillet of red bass, mediterranean vegetables, potatoes

CHF 45

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta

CHF 34

Hausgemachte Capuns

mit Gemüsefüllung

“Capuns”, homemade Grisons dumplings

with vegetable filling

CHF 32

“Sommerrisotto”

Pfifferlinge, Dörrtomaten, Oliven, Frühlingslauch

Risotto with chanterelles, sun-dried tomatoes, olives, spring garlic

CHF 36

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. /all rates in CHF incl. 8.1 % 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, 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 12 / CHF 15

Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stirred coffee ice cream with Kirsch

Coupe Romanoff/vanilla ice cream with strawberries

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
Rahm/cream CHF 1.50
Vanille, Schokolade, Mocca, Fior di Latte
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