



Ein winterlicher Viergänger

A wintry four course menu

Knackiger Wintersalat

**Blattsalate, Baumnüsse, Trauben, geröstete Kürbiskerne
Kürbiskernvinaigrette**

Leaf lettuce, walnuts, grapes, roasted pumpkin-seeds, pumpkin-seed vinaigrette



Kokosnuss-Currysuppe, Satay-Pouletspiesschen

Coconut- curry soup, chicken skewer



Rindsfilet vom Black Angus

**«Herrmann's Kräuterkruste», Balsamico Jus
Knusprige Kartoffelkissen, Gemüse der Saison**

*Black Angus Beef tenderloin, herbcrust, Balsamico Jus,
Crispy potatoes, vegetables*



Medjoul Premium Datteln, gefüllt mit Schoggimousse auf espressospiegel

*Premium dates, stuffed with homemade chocolate mousse,
served on bed of Espresso*

oder/or

Kleine Käsevariation

Hausgemachtes Feigenbrot, Feigensenf

Cheese selection, homemade fig bread, fig mustard



CHF 105

3 Gänge CHF 95



Salate – Salads

Knackiger Wintersalat

Blattsalate, Baumnüsse, Trauben, geröstete Kürbiskerne

Kürbiskernvinaigrette

Leaf lettuce, walnuts, grapes, roastet pumpkin-seeds, pumpkin-seed vinaigrette

CHF 18

Nüsslisalat vom Lindenhof

Feigen, Speck, Ei, Senfvinaigrette

Harvest-fresh lamb's lettuce, figs, bacon, egg, mustard vinaigrette

CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 15

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Carpaccio vom Bresaola

Steinpilze, Kürbiswürfel, Ruccola, Parmesan

Carpaccio of Bresaola (beef), porcini, pumpkin, ruccola, Parmesan

CHF 26

Geräuchertes Forellenfilet

Hülsenfrüchte Salat, Meerrettichschaum

Smoked trout fillet, legumes salad, horseradish foam

CHF 26

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or hot, toast & butter

Vorsp. Port. CHF 32/ CHF 45



Suppen – Soups

Hausgemachte Hummer-Bisque Krustentier-Zigarre

Lobster bisque, crustacean «cigar»

CHF 24

Kokosnuss-Currysuppe, Satay-Pouletspiesschen

Coconut- curry soup, chicken satay

CHF 17

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 16

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 18

«Crab-Cake» mit Biogarnele Winter-Spinat, Krustentiersauce

Crabcake, organic shrimps, winter spinach, crustacean sauce

CHF 29



Fleischgerichte – **Meat Dishes**

Im Ofen geschmorte Kalbshaxe «Cremolata»

Safranrisotto, Gemüse der Saison

Braised veal shank, saffron risotto, vegetables

CHF 52

Grilliertes Kalbspaillard, Steinpilz-Jus

Hausgemachte Tagliatelle, Gemüse der Saison

Grilled veal escalope, porcini, jus

homemade Tagliatelle, vegetables

CHF 49

Rindsfilet vom Black Angus

«Herrmann's Kräuterkruste», Balsamico Jus

Knusprige Kartoffelkissen, Gemüse der Saison

Black Angus beef tenderloin, herbcrust, Balsamico Jus,

Crispy potatoes, vegetables

CHF 65

Entrecôte vom Black Angus "Café de Paris"

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Black Angus beef sirloin "Café de Paris"

French fries, vegetables

CHF 54



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Zanderfilet, Honig-Senfkruste **Safranrisotto, Winterspinat**

Panfried Pike perch fillet with honey-mustard crust, saffron risotto, spinach

CHF 45

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 34

Bergkräuter-Gnocchi

Mit frischem Wintergemüse

Homemade herb gnocchi, vegetables

CHF 36

Hausgemachte Trüffelravioli

Homemade Ravioli with Italian truffles

CHF 42

Beilagen Änderungen + supplement Bestellungen sind kostenpflichtig
> fragen Sie unser Team!

Menu changings and supplement orders are chargeable > ask our team!

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, Pflaumen, Zimteis CHF 16
Crema Catalana, plums, cinnamon icecream

Medjoul Premium Datteln, gefüllt mit Schoggimousse auf espressospiegel CHF 17
Premium dates, stuffed with homemade chocolate mousse, served on bed of Espresso

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
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

Eis: Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt 1 Kugel/1 scoop CHF 4
Sorbet: Birne, Zwetschge, 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.

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!

Lindenhof in Mels, Anbau nach Bio Normen

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