



Ein frühlingshafter Viergänger **▲ spring like four course menu**

Geräuchertes Orkney-Lachsfilet

Saisonaler Spargelsalat, Kräutervinaigrette

Smoked salmon fillet, seasonal asparagus salad, herbal vinaigrette



Bärlauchschaumsuppe, Kräutercrôutons

Wild garlic soup, herb-crôutons



Kalbsfilet-Medaillons

Morchelrahmsauce

Bramata-Haselnussküchlein, Gemüse der Saison

Medaillons of veal fillet , morrel cream sauce

Bramata-hazelnut cake, saisonal vegetables



Beerentraum im Glas

Beery-dream in the glass

oder/or

Kleine Käsevariation

Small cheese selection



CHF 110

3 Gänge CHF 95



Salate – Salads

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof, Ei, Speck, Feigen, Baumnüsse, Senfvinaigrette

Harvest-fresh lamb's lettuce, egg, bacon, figs, walnuts, mustard dressing
CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl, house dressing
CHF 16

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Geräuchertes Orkney-Lachsfilet

Saisonaler Spargelsalat, Kräutervinaigrette

Smoked salmon fillet, seasonal asparagus salad, herbal vinaigrette
CHF 26

Entenleber-Terrine, Aprikosen-Chutney

Kleiner Nüsslisalat

Duckliver terrine, Chutney of apricots, harvest -fresh lamb's lettuce
CHF 36

Carpaccio vom Black Angus Rindsfilet

Carpaccio from Black Angus beef-fillet
CHF 32

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, Satay-Pouletspiesschen

Mild coconut curry soup, chicken Satay

CHF 18

Bärlauchschaumsuppe, Kräutercrôtons

Wild garlic soup, herb-crôtons

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



Fleischgerichte – **Meat Dishes**

Geschmorte Schweinsbacken

Bärlauch-Spätzli, Gemüse der Saison

Braised pork-cheeks, , Spätzli with wild garlic, saisonal vegetables

CHF 45

Rindsfilet vom Black Angus, Pfeffersauce

Risotto, Gemüse der Saison

Black Angus beef tenderloin, peppersauce

Risotto, vegetables of the season

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

Lammentrecôte “Provencale”

Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Lambentrecôte “Provencale”

Gratinated potatoes, vegetables of the season

CHF 52



Fischgericht **Fish Dish**

Filet vom Schottischen Orkney-Lachs, Sauce Maltaise
Saisonaler Spargel, Frühkartoffeln
Fillet of Scottish Orkney salmon fillet, Sauce Maltaise
Seasonal asparagus, New potatoes
CHF 49

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable filling
CHF 32

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli
Homemade Ravioli filled with braised vegetables
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
Birnsorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune

Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

1 Kugel/1 scoop CHF 4.50
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