

# *Herbst- und Winterkarte*



*Wenn ihr gegessen und getrunken habt,  
seid ihr wie neu geboren;  
seid stärker, mutiger,  
geschickter zu eurem  
Geschäft.*

Johann Wolfgang von Goethe

### Sehr geehrter Gast

Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Kreuz. Wir wünschen Ihnen einen unbeschwerten und gemütlichen Aufenthalt.

Es wird unser Bestreben sein, Ihnen aus Küche und Keller nur das Beste zu bieten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und den Besuch bei uns in guter Erinnerung behalten. Deshalb ist Ihre Rückmeldung für uns sehr wichtig, damit wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen können. Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit. Die ausgefüllten Fragekärtchen dürfen Sie unseren Mitarbeitern abgeben oder beim Ausgang einwerfen.

### Angebots- und Produktinformationen

Bei uns im Kreuz legen wir Wert auf eine gepflegte, gutbürgerliche Küche und auf eine saisonale, und wann immer möglich marktfrische Küche, dies kann unter Umständen auch etwas Zeit in Anspruch nehmen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis. *(Hinweis des Gastgebers: die gutbürgerliche Küche wird weltweit praktiziert)*

Auf Grund meiner jahrelangen Berufserfahrung, auch in der gehobenen Gastronomie, wird es im Kreuz aber auch diverse spezielle kulinarische Aktivitäten, wie „Paella-Pfanne im Garten“, „In Fernost zu Besuch“ und vieles mehr, geben. Informationen finden Sie jeweils auf unserer Homepage unter „kulinarische Agenda“. Beim Einkauf der Lebensmittel und der Weine versuchen wir so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beschaffen. Vieles davon beziehen wir bereits von Lieferanten aus unserer Region!

### Kooperationen

Hof Gachnang Horgenberg	Rauchwürste, Pantli, Mostbröckli, Joghurt, Milch, Alp-Käse, Konfi, Kartoffeln, ...
Hof Siegrist grad vis à vis vom Kreuz	Eier, Alp-Käse, Brot, Zopf, Konfi, Guetzli, ...
Forellenzucht Brüggli Sattel	Frische Lachsforelle, geräucherter Saibling, Süsswasserfische, ...
Züri-Honig, leidenschaftlicher Imker aus Zürich	Honig klar und trüb
Metzgerei Geiser	Schweizer Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fleischwaren, Swiss Alpine Lachs aus Lostallo
Marinello	Gemüse, Früchte, Spezialitäten, ...
Jagdgesellschaft Langnau a.A.	Reh vom Sihlwald
Frau Marisa Baumann	Kaninchen vom Horgenberg (Herbst)
Herr Ruedi Geissleler	Frische Steinpilze (Spätsommer/Herbst)
Fam. Baumann	Lammfleisch vom Horgenberg

Sollten Sie spezielle kulinarische Wünsche für Ihren Besuch haben, dann zögern Sie nicht mir diese mitzuteilen. Geht nicht, gibts nicht „in den meisten Fällen“.

Das Restaurant kann für Anlässe von 20 bis ca. 36 Personen, je nach Bestuhlung, auch exklusiv reserviert werden.

Aber auch für kleinere Anlässe bis 26 Personen steht Ihnen unser aufgefrischtes „Stübli“ zur Verfügung.

Die Winterkarte servieren wir Ihnen gerne von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr (Sonntag bis ca. 17.00 Uhr).

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Kreuz!

Ihr Gastgeber Roger Eugster und das Kreuz-Team

**Reservationen** Telefon: 044 725 44 72, E-Mail [restaurant@kreuzhorgenberg.ch](mailto:restaurant@kreuzhorgenberg.ch)  
[www.kreuzhorgenberg.ch](http://www.kreuzhorgenberg.ch)

## Vorspiese und Vesper

### Salat

<b>Bunter Blattsalat</b>	8.00
<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> (3)	11.00
<b>Chrüz-Salat i dä Schüssle</b> (1,2) <i>Chrütercroûtons, brötlete Speck und Greyerzer vom Hof</i>	14.50

**Hausdressing:** Französisch, Italienisch, Saisonal  
**Aus der Flasche:** Olivenöl, Aceto di Modena

### Bitzli me

<b>Rinds-Tatar</b> (140g / 70g) (1,3,12) <i>Toast und Butter</i> mild / mittel / scharf	gross / klein	29.00	18.50
<b>Rinds-Tatar Americaine</b> (140g / 70g) (1,2,3,12) <i>Kurz angebraten, Speck, Sauerrahm</i> <i>Toast und Butter</i>	gross / klein	31.00	20.50
<b>Krevetten-Cocktail</b> (1,5,12) <i>Eisbergsalat und Thousand-Island-Sauce</i> <i>Toast und Butter</i>			17.50

### Suppä (auch von 14.00 bis 18.00 Uhr erhältlich)

<b>Bündner Gerstensuppe</b> (1,2,10,12)	gross / klein	16.00	9.00
<b>Olivenschaumsuppe</b> (10,12) <i>Mostbröckliwürfel, Schlagrahm</i>			10.50

### Vesper (auch von 14.00 bis 18.00 Uhr erhältlich)

<b>Wurst-Käsesalat</b>	garniert / einfach	19.00	15.00
<b>Pantli vom Hof</b> (125g) (1,11) <i>Eingelegtes Gemüse, Brot, Senf</i>			18.00
<b>Rauchwurst vom Hof</b> (85g) (1,11) <i>Eingelegtes Gemüse, Brot, Senf</i>			15.00
<b>Mostbröckli vom Hof</b> (1,11) <i>Eingelegtes, Gemüse, Brot</i>			19.00
<b>Greyerzer- und Alpkäse vom Hof</b> (Käserei Küttel) (1,8,10,11) <i>Eingelegtes Gemüse, Feigen-Chutney und Brot</i>			15.50
<b>Weiber-Vesperplättli gemischt</b> (1,11) <i>Pantli, Rauchwurst, Mostbröckli, Greyerzer- und Alpkäs,</i> <i>Eingelegtes Gemüse, Brot</i>			23.00

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

## Hauptgang

### Rind (CH)

**Rindshuftwurfel Stroganoff** (140g, Schweizer Limousin) (2,11,12) 36.50  
Paprikasauce, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm

**Husgmachte „Suure Mocke“** (180g, Runder Mocken) (1,11,12) 34.00

**Rindshaxen Gremolata** (ca. 300-350g, hintere Haxe) (1,11,12) 33.00  
Zitronenzeste, Petersilie, Knoblauch

### Kalb (CH)

**Geschnetzeltes nach Zürcher Art** (Baggli, 140g, ohni Nierli) (1,2,12) 36.50  
Rahmsauce, Weisswein, Champignons, Schlagrahm

**Wienerschnitzel** (150g, Baggli) (1,3) 35.50  
Preiselbeeren

**Kalbsleberli „Chrüz“** (150g) „s'hät so langs hät“ (11) 33.50  
Butter, Zwiebeln, Weisswein, Kräuter

### Schwein (CH)

**Cordon-bleu „Ermiranda“** (1,3) 33.00  
Bauernschinken, Chruterpesto, Fontinakese aus dem Aostatal

**Steak vom Nierstück** (200g) (11,12) 28.50  
Hausgemachte Kräuterbutter

### Poulet (CH)

**Chrüz-Pouletflugeli** (ca. 250g) (8,9,10) 26.00  
Zwei Huus-Sauce im Chessel zur Auswahl  
Süss-sauer, Knoblauchsauce, Cocktailsauce

### Fisch

**Gebratenes Lachsforellenfilet** (160g, Forellenzucht Brüggli, CH) (1,2,12) 36.50  
Weisswein-Schnittlauchrahmsauce

**Zander Fischchnusperli im Backteig** (180g, Zucht, RU) (1,2,4) 29.50  
Zitronenmayonnaise

**Bilage** (eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen, jede weitere Beilage CHF 5.50)

### Starkebilage

Reis, Risotto, Fettuccine, Rösti, Pommes-Frites, hausgemachter Kartoffelgratin (1,3,12)

### Gmuesbilage

Saisongemüse, glasierte Karotten, Schwarzwurzeln

„Bitte beachten Sie unser zusätzliches Angebot auf der schwarzen Tafel oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach Tagesspezialitaten“

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

### Paschta

<b>Risotto mit hausgemachter Basilikumpaste</b> (10,12) <i>Landrauchschenken, Reibkäse</i>	25.50
<b>Fettuccini Calabrese</b> (ca.160g, Golden-Shrimps, ASC,VN Zucht) (1,5,12) <i>Gebratene Riesenkrevetten, Gemüse, Kräuter, Oliven, Tomatenwürfel, leicht pikant</i>	32.50

### Vegi

<b>Gemüserösti mit Spiegelei</b> (3)	22.00
<b>Fettuccini Calabrese vegetariano</b> (1,5,12) <i>mediterranes Gemüse, Kräuter, Oliven, Tomatenwürfel, leicht pikant</i>	22.00
<b>Risotto mit frischen Pilzen</b> (Saisonal) (1,2,3,12) <i>sonnengetrocknete Tomaten, Parmesan</i>	21.00

### Für die Chline

<b>Pouletchnusperli</b> (1,3,4,10) <i>Pommes-Frites, Ketchup, Mayonnaise</i>	12.00
<b>Fettuccini Napoli</b> (1,2,12) <i>Tomatensauce, Reibkäse</i>	11.00

### Öpis Süesses

<b>Crêpes mit Bündner-Röteli-Zwetschgen-Kompott</b> (1,2,3,8,12) <i>Sauerrahm-Glace, Züri-Honig, Mandeln</i>	15.50
<b>Caramelisierte Ananas</b> (2,8) <i>Mango-Sorbet, Nuss-Krokant</i>	14.50
<b>Marinierter Orangensalat</b> (2) <i>mit 1 Kugel Glace nach Wahl</i>	10.00
<i>und mit Schlagrahm</i>	13.00
<i>und mit Schlagrahm</i>	14.50
<b>Coupe Nesselrode</b> (2,3,12) <i>Vermicelles, Vanille-Glacé, Rahm</i>	13.50
<b>Vermicelles</b> (3) <i>mit Meringue und Rahm</i>	11.00
<b>Meringue mit 1 Kugel Glace und Rahm</b> (2,3)	12.00
<b>Meringue mit Rahm</b> (2,3)	9.00
<b>1 Kugel Glace/Sorbet</b> (2) <i>Erdbeer, Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm-Honig, Himbeer, Zitronen, Mango</i>	3.00
<b>Portion Rahm</b>	1.50

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Gluten haltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

## Öffnungszeiten

### Restaurant

Montag	Ruhetag *
Dienstag bis Samstag *	9.00 bis ca. 22.30 Uhr durchgehend geöffnet
Sonntag	9.00 bis ca. 18.00 Uhr durchgehend geöffnet

### Küche

Dienstag bis Samstag	11.30 bis 14.00 Uhr 18.00 bis 21.00 Uhr
Sonntag	11.30 bis ca. 17.00 Uhr durchgehend warme Küche

**\* Januar, Februar und März 2020 wird das Restaurant Kreuz auch am Dienstag GESCHLOSSEN sein.**

**Zahlungsmittel:** Master- Visa-und Debitkarte, Lunch-Check, Reka-Check

Ihr Gastgeber Roger Eugster und das Kreuz-Team

**Reservationen** Telefon: 044 725 44 72 E-Mail: [restaurant@kreuzhorgenberg.ch](mailto:restaurant@kreuzhorgenberg.ch)  
[www.kreuzhorgenberg.ch](http://www.kreuzhorgenberg.ch)