



LANDGASTHOF

**KREUZ**

GRAFENRIED GMBH

## *Speisekarte*



### *Liebe Gäste*

*Herzlich willkommen in unserem Landgasthof und einen guten Appetit wünschen Ihnen*

*Walter und Christoph Kunz*



#### ***Kalte Vorspeisen***

*Duett von Rauchlachs und Rauchforelle mit Salatstrauss, Toast und Butter* Fr. 18.50

*Hirsch-Carpaccio mit Belperknolle und Herbstsalat* Fr. 18.50

#### ***Warme Vorspeise***

*Überbackene Kräuterwaffel mit Raclettekäse, Speck, Zwiebeln und Salatstrauss* Fr. 18.50

#### ***Salate***

*Endiviensalat mit glasierten Apfelwürfelchen* Fr. 9.50

*Gemischter Salat mit Ei* Fr. 12.00

*Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotwürfelchen* Fr. 14.50

#### ***Suppe***

*Sämige Süssmais-Suppe mit Kaninchenfilet im Speckmantel* Fr. 11.00

#### ***Vegi-Ecke***

*Herbstteller:*

*Kartoffelkörbchen mit Pilzen, Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kürbisgemüse, Kirschtomaten, Vermicelles-Apfel, Gewürzbirne und süss-sauren Zwetschgen* Fr. 30.50

*Steinpilz-Tortelli auf Pilzragout mit Sbrinz* Fr. 24.50

## **Aus dem Wasser**

Gebratene Eglifilets mit Sauce tartare, Salzkartoffeln und Gemüsestrauß Fr. 38.00

Gebratene Forellenfilets Saltimbocca auf Eierschwämmchen-Ragout, Reis Fr. 37.00

## **Vom Kalb**

Kalbs-Steak mit Morchel-Sauce, Kroketten und Gemüse Fr. 44.00

Kalbsgeschnetzeltes an Champignons-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse Fr. 38.00

## **Vom Rind**

Rindsfilet an Portwein-Sauce, glasierte Feigen, Pommes frites und Gemüse Fr. 48.00

## **Vom Schwein**

Schweinsfilet-Medaillons an Zitronen-Thymiansauce, Pommes frites und Gemüse Fr. 36.50

Paniertes Ofenkotelette mit Pommes frites und Gemüse Fr. 29.00

## **Vom Lamm**

Lammrückenfilet mit Nusskruste, Süsskartoffel-Täschli und Gemüse Fr. 42.00

## **Vom Geflügel**

Poulebrust im Speckmantel auf Kürbis-Ragout an Orangen-Ingwer-Sauce, Reis Fr. 33.50

## **Wild-Spezialitäten**

Rehpfeffer „Jäger-Art“  
mit hausgemachten Eierspätzli und Rotkraut Fr. 34.00

Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
mit hausgemachten Eierspätzli und Rotkraut Fr. 37.00

Rehschnitzel „Kreuz-Art“  
mit hausgemachten Eierspätzli, Rahmapfel und Herbstgemüse Fr. 47.00

Rehrückenfilet „Diana“  
mit hausgemachten Eierspätzli und einer reichlichen Herbstgarnitur Fr. 51.00

Trio von Reh-, Hirsch- und Wildschweinfilet  
mit hausgemachten Eierspätzli, Herbstgemüse und Rahmapfel Fr. 51.00



### **Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch:**

Egli/Zander:	Import Estland, Burkhalter Poissons Aarberg Gmbh
Kaninchen:	Ungarn
Rauchlachs:	Schottland
Forellen:	Schweiz, Forellenzucht Kräiligen GmbH
Kalb/Rind/Schwein/Poulet:	Schweiz
Lamm:	Australien, Neuseeland
Wild:	Reh/Hirsch/Wildschwein (Österreich/Slowenien)
Chicken Nuggets:	Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inkl. 7.7% Mehrwertsteuer ausgewiesen.