



Ein sommerlicher Viergänger **A summerly four-course menu**

Sommersalat

Blattsalate, Buschtomaten, Mozzarella, Melonenkugeln

Leichte Kräutervinaigrette

Lettuce salad, tomatoes, mozzarella, melon, herbal 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



Hausgemachtes Pannacotta mit Erdbeeren

Pannacotta with strawbeery

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from the cheesemaker Rolf Beeler



CHF 92



Salate – Salads

Mediterraner Salat

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

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

CHF 22

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

Mariniertes Pulpo-Carpaccio

Auf Asiatischer Gewürzsauce

Marinated pulpo carpaccio, Asian spicy sauce

CHF 24

Tuna Tatar

Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot

Tatar of tuna, Avocado, Styrian tzatziki, flat bread

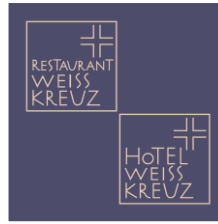
CHF 24

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

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 15

Warme Vorspeise **Warm Appetizer**

Hausgemachte Capuns

(Fleisch oder Gemüse)

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

CHF 18



Fleischgerichte – Meat Dishes

Im Ofen geschmorte Short Ribs

Sämiger Sommer-Risotto

Mit regionalem Sommertrüffel, Dörrotomaten, Frühlingszwiebeln, Oliven
Braised short ribs, risotto with truffles, dried tomatoes, spring onions, olives

CHF 39

“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 52

Zartes Rindsfilet vom Black Angus

“Herrmann’s Kräuterkruste”, Portwein Jus

Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison

*Black Angus beef tenderloin, herb crust, Port wine sauce
potato croquettes, vegetables*

CHF 60

Swiss Farmers Kalbs-Kotelette

BBQ-Kräuterbutter

Hausgemachte Tagliatelle, Gemüse der Saison

Grilled veal chop, BBQ-herb butter, pasta, vegetables

CHF 58

Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Crispy coated veal escalope, French fries, vegetables

CHF 46



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratene Doradenfilets

Auf Mediterranem Gemüse, Kartoffeln

Pan fried sea bream fillet, 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

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 Schmah...“
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 & Maracaibo Schokoladen-Mousse CHF 16
Homemade berry sorbet & Maracaibo chocolate mousse

Käse – Cheese

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler ½ Port. CHF 20 / CHF 34
Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler
Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas kl. CHF 12 / CHF 15

Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired 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
Vanille, Schokolade, Mocca Rahm/cream CHF 1.50
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.

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz, Irland, Australien
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder Kanada
(kann mit Leistungsförderern produziert worden sein >wir versuchen diese Qualitäten zu vermeiden).
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Bio Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Fische aus Wildfang > Atlantik und Pazifik
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.

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!

The veal is exclusively from Switzerland.
Lamb we purchase from Switzerland, Ireland, Australia
Beef from Switzerland, Argentina and Canada (could be produced with growth hormone >we try to avoid, this quality)
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. Or Atlantic and Pacific ocean.
Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Weiss Kreuz.

Cordially Family Herrmann & Team