



Ein herbstlich wilder Viergänger **Autumnal hunting season** **four course menu**

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette

Leaf lettuce, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette



Muscat-Kürbissuppe, Butternusskürbis-Würfel, Wasabinüssli

Muscat pumpkin soup, butternut squash dices, wasabi nuts



Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Quarkpizokel, Rosenkohl,

Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,

Pizokel, Brussels sprouts,

Red cabbage, chestnuts, stuffed apple



Kastanien Pannacotta

Marinierte Kirschen

Chestnut Pannacotta, marinated cherries

oder / or

Kleine Käsevariation

Cheese selection



CHF 95



Salate – Salads

Bunter Herbstsalat

Blattsalate, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette

Leaf lettuce, nuts, grapes, pumpkin-seed vinaigrette

CHF 18

Nüsslisalat vom Lindenhof

Feigen, Ei, Nussdressing

Harvest-fresh lamb's lettuce, figs, egg, walnut dressing

CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing

Mixed salad bowl

CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers

Hausgebeiztes Kanadisches Wildlachsfilet

Bündner Gerstensalat, Lachskaviar, fermentierter Fenchel, Senf-Dillsauce

Home-cured Canadian wild salmon fillet,

Grisons barley salad, fermented fennel, mustard-dill sauce

CHF 26

Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli

Eingelegter Butternuss-Kürbis, Ruccola, Steinpilze, Chimichurri Sauce

Carpaccio of air-dried venison meat

Pickled butternut pumpkin, arugola, porcini mushrooms, chimichurri sauce

CHF 24

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



Suppen – Soups

Muscat-Kürbissuppe

Butternusskürbis-Würfel, Wasabi-Nüssli

Muscat pumpkin soup, butternut squash dices, wasabi nuts

CHF 16

Malanser Riesling Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 15

Warme Vorspeisen – Hot Appetizers

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 18

Saisonale Steinpilz-Ravioli

Seasonal Ravioli with porcini filling

CHF 24



Fleischgerichte – **Meat Dishes**

Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Crispy coated veal escalope, French fries, vegetables

CHF 46

Rindsfilet vom Black Angus, «Herrmanns Kräuterkruste»

Portwein-Jus, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Tenderloin of Black Angus beef, herb crust, portwine jus, gratinated potatoes, vegetables

CHF 60

Entrecôte vom Black Angus, “Café de Paris”

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Beef sirloin, Café de Paris, French fries, vegetables

CHF 52

Swiss Farmers Kalbskotelette, Gebratene Steinpilze

Spätzli, Gemüse der Saison

Swiss Farmers veal chop, fried porcini mushrooms, Spaetzle, vegetables

CHF 62

Wildgerichte – **Game Dishes**

Hirschkalbpfeffer “Weiss Kreuz”

Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Jugged venison, Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 42

Wildes „Deux Filet“

Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce

Quarkpizokel, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel

Venison fillets (deer and roe deer), game sauce,

Pizokel, Brussels sprouts, Red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 64

Hirschentrecôte, Balsamicojus, gebratene Pfifferlinge

Herbstrisotto, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel

Saddle of venison sirloin, panfried chanterelles,

Autumnal risotto, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts, stuffed apple

CHF 58



Fischgericht **Fish Dish**

**Gebratenes Red-Snapperfilet,
Kokos-Currysauce
Linsenragout, Kreolischer Reis**
*Panfried Red Snapperfilet, coconut currysauce
Lentilragout, creole rice*
CHF 48

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable filling
CHF 32

**Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,
Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing**
*Autumnal Risotto with porcinis, pumpkin,
dried tomatoes, savoy cabbage*
CHF 36



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, Beeren-Sorbet CHF 16
Crema Catalana, berry sorbet

Lauwarmes Schokoladenküchlein, Fior di Latte Eis CHF 16
Beerenkompott
Lukewarm chocolate cake, Fior di Latte icecream, berrykompott

Kastanien Pannacotta, marinierte Kirschen CHF 16
Chestnut Pannacotta, marinated cherries

Käse – Cheese

Käsevariation CHF 20

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 Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

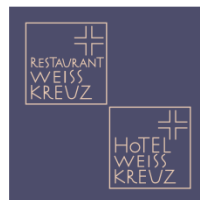
Unsere „Ice Shot's“ CHF 14

Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine
Zwetschensorbet 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