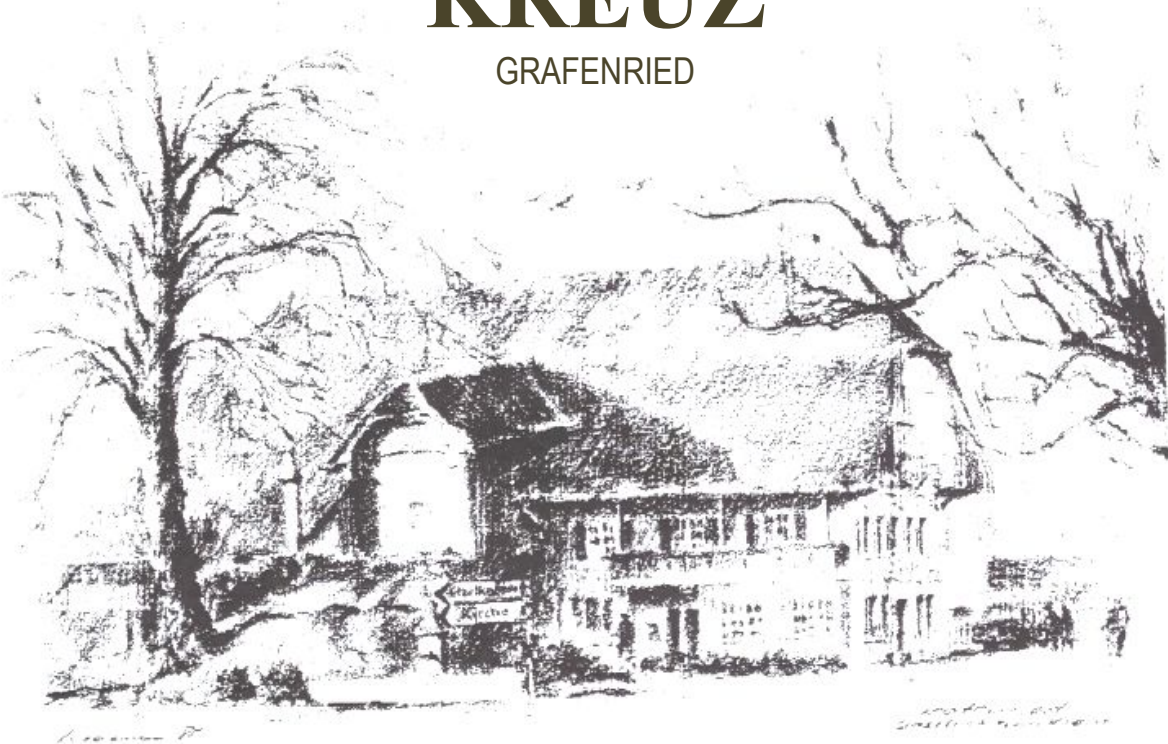


LANDGASTHOF
KREUZ
GRAFENRIED



Liebe Gäste

*Wir heissen Sie ganz herzlich in unserem Hause willkommen und
wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.*

*Ihre Familie Claire, Walter und Christoph Kunz
und Mitarbeitende*

Kalte Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio mit gehobelter Belperknolle
und Blattsalat an Haselnussöl-Sauce *Fr. 16.00*

Burrata mit Parmaschinken *Fr. 16.00*
auf marinierten Kürbisschnitzen und Waldpilzen

Suppen

Sämiges Weissweinsüppchen mit Rauchforellenwürfeln *Fr. 9.50*

Quitten-Ingwersuppe mit geräucherten Entenbruststreifen *Fr. 9.50*

Herbstsalate

Endiviensalat mit glasierten Apfelwürfelchen *Fr. 7.50*

Gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen *Fr. 9.50*

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotwürfelchen *Fr. 12.00*

Herbstsalat mit Wildschwein-Trockenfleisch
und Hirschwurst *Fr. 14.00*

Warme Vorspeise

Waldpilz-Ragout an Kräuterrahm-Sauce *Fr. 10.50*
im Einmachglas mit Blätterteig-Speckstangen

Aus dem Wasser

Gebratene Forellenfilets an Most-Sauce *Fr. 35.00*
mit glasierten Apfelschnitzen, dazu Butterreis

Eglifilets gebraten *Fr. 36.00*
mit Sauce tartare und Salzkartoffeln

Vegi-Ecke

Überbackene Kräuter-Crêpes gefüllt mit Waldpilzen *Fr. 25.00*
und Kürbis, serviert mit Herbstgemüse

Herbstteller: *Fr. 26.00*
*Kartoffelkörbchen mit Pilzen, Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, Kürbisgemüse, Kirschtomaten, Vermicelles-Apple,
Gewürzbirne und süss-sauren Zwetschgen*

Für den kleinen Hunger

Zander-Knusperli *Fr. 19.00*
mit Pommes allumettes und Sauce tartare

Pouletflügeli mit Sauce tartare *Fr. 16.00*

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes frites *Fr. 12.00*

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites *Fr. 12.00*

Vom Kalb

Kalbsläberli *Fr. 33.00*
mit Butterrösti

Wienerschnitzel *Fr. 36.00*
mit Pommes frites und Gemüse

Kalbssteak an Steinpilz-Sauce, *Fr. 46.00*
dazu Butterreis und Gemüsestrauß

Vom Rind

Rindsfilet-Tournedos auf Portwein-Schalotten *Fr. 46.00*
mit Pommes allumettes und Gemüse garnitur

Chateaubriand (für 2 Personen) an Sauce béarnaise *Fr. 102.00*
mit Kroketten und Gemüseplatte

Vom Schwein

Schweinsrahmschnitzel *Fr. 29.00*
mit Butternudeln und Früchten

Schweinsfilet-Medaillons mit Birnenringen *Fr. 36.00*
an Williams-Sauce, dazu Pilz-Risotto und Gemüse

Vom Pferd

Pferdefilet-Tournedos an Kräuterbutter-Sauce *Fr. 39.00*
mit Pommes frites und Gemüse

Wild-Spezialitäten

Rehpfeffer „Jäger-Art“ <i>mit hausgemachten Eierspätzli und Rotkraut</i>	<i>Fr. 29.00</i>
Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce <i>mit hausgemachten Eierspätzli und Rotkraut</i>	<i>Fr. 30.00</i>
Rehschnitzel „Kreuz-Art“ <i>mit hausgemachten Eierspätzli, Rahmapfel und Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 39.00</i>
Rehrückenfilet „Diana“ (für 2 Personen) <i>mit hausgemachten Eierspätzli und einer reichlichen Herbstgarnitur</i>	<i>Fr. 110.00</i>
Fasanenbrust im Rohschinkenmantel, <i>auf Birnen-Sauerkraut, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Fr. 29.00</i>
Gamsrückenfilet mit Preiselbeer-Butter, <i>dazu hausgemachte Eierspätzli und Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 42.00</i>
Hirschentrecôte mit Haselnusskruste, <i>dazu hausgemachte Eierspätzli und Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 39.00</i>
«die drei Filets» mit Reh-, Gams- und Hirschrückenfilet, <i>dazu hausgemachte Eierspätzli und Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 41.00</i>

Zum Zvieri

<i>Wurstsalat, garniert mit frischen Salaten</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Rindfleischsalat „Ruedi“</i> <i>mit Salaten garniert</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Grafenriederteller:</i> <i>hausgeräucherte Hamme, Speck und Bauernwurst</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Bündnerteller:</i> <i>Bündnerfleisch und Rohschinken</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Hobelkäseteller mit Birnen</i>	<i>Fr. 20.00</i>

Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch:

Wir setzen auf Qualität und kaufen unsere Produkte auch nach diesem Grundsatz ein:

*Fisch: Eglifilets Import Estland, Burkhalter Poissons Aarberg
 Zanderknusperli Estland
 Forellenfilets Schweiz, Hostettler Kräiligen GmbH*

*Kalb/Rind/Schwein
/Geflügel: Schweiz*

*Reh/Fasan/Gams
/Hirsch: Slowenien/Österreich*

Ente: Frankreich

Wildschein/Hirschwust: Schweiz

Pferd: Schweiz, H.P. Horisberger, Burgdorf

*Chicken Nuggets*1*

**1 Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*

**2 Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

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

Mit höflicher Empfehlung

*Landgasthof Kreuz
Familie Claire, Walter und Christoph Kunz
Bernstrasse 14
3308 Grafenried*

*Telefon +41 31 767 71 55
Telefax +41 31 767 84 28
www.landgasthofkreuz.ch
MWST-Nr. CHE-107.178.817*

inkl. 7.7% Mehrwertsteuer