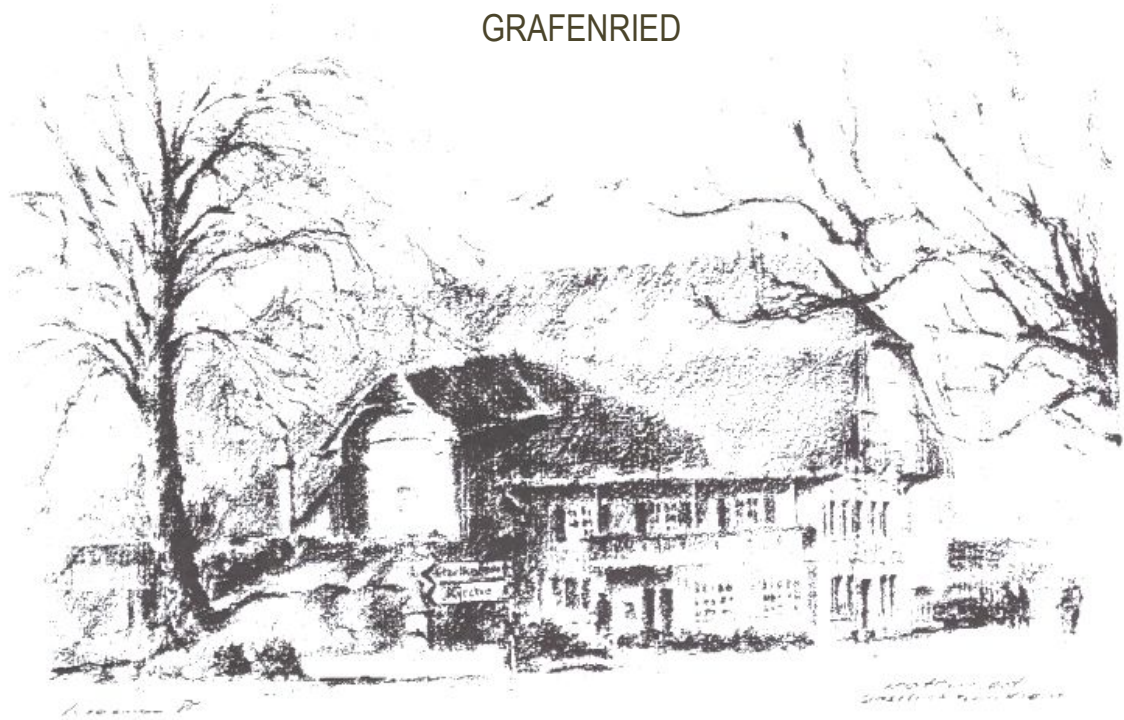


LANDGASTHOF
KREUZ
GRAFENRIED



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

*In Barolo-Sud gegartes Lamm-Hüftchen
an Kräuter-Vinaigrette mit Frühlingschampignons-Salat* Fr. 17.00

Avocado-Mango-Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln Fr. 17.00

Suppen

Sauerampfer-Suppe mit Zitronen-Pouletspiesschen Fr. 9.50

Süswasserfisch-Bouillabaisse mit Bärlauch-Brot Fr. 15.50

Frühlingsalate

Grüner Salat mit Radieschen-Streifen Fr. 7.50

Gemischter Salat mit Ei Fr. 9.50

*Frühlingsalat an Himbeeressigsauce,
serviert mit gebratenem Gitzi-Leberli* Fr. 16.50

Warme Vorspeise

*Hausgemachter Kaninchen-Burger mit Speck,
dazu Rucola-Salat* Fr. 16.50

Aus dem Wasser

Eglifilets gebraten mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Fr. 36.00

*Gebratene Hechtfilets auf Kräutersauce
mit Butterreis und grünen Spargeln* Fr. 34.00

Vegi-Ecke

*Überbackene Bärlauch-Crêpes,
gefüllt mit Spargelragout* Fr. 24.00

Schabziger-Risotto mit Frühlingsgemüse Fr. 24.00

Spargeln klassisch serviert

*Spargeln mit Sauce hollandaise oder Mayonnaise,
dazu Hamme oder Rohschinken* Fr. 35.00

Für den kleinen Hunger

*Zander-Knusperli mit Frühlingssalat
und Bärlauch-Mayonnaise* Fr. 19.00

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

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

Vom Kalb

*Kalbsschnitzel gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse,
dazu Spargel-Risotto* Fr. 36.00

Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse Fr. 36.00

*Geschmortes Kalbsbäckli mit Gremolata,
dazu Kartoffelstock und grüne Spargeln* Fr. 34.00

Vom Rind

*Rindsfilet-Medaillons mit Frühlingsmorchel-Sauce,
dazu Pommes allumettes und Gemüse* Fr. 45.00

*Chateaubriand (für 2 Personen) an Sauce béarnaise
mit Krokette und Gemüseplatte* Fr. 98.00

Vom Schwein

*Rahmschnitzel
mit Butternudeln und Frühlings-Champignons* Fr. 29.00

*Schweinsfilet-Medaillons mit Zitronen-Thymiansauce,
dazu Neue Kartoffeln und Gemüse* Fr. 36.00

Vom Pferd

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

Vom Gitzi

Gitzi-Ragout ohne Knochen Fr. 36.00
mit Kartoffelstock und Frühlingskarotten

Vom Lamm

Gebratene Lammrücken-Medaillons im Speckmantel, Fr. 36.00
dazu Neue Kartoffeln und Frühlingszwiebel-Gemüse

Vom Geflügel

Pochierte Poulardenbrust an Estragon-Sauce, Fr. 33.00
dazu Butterreis und grüne Spargeln

Zum Zvieri

Wurstsalat, garniert mit frischen Salaten Fr. 17.00

Rindfleischsalat „Ruedi“ Fr. 17.00
mit Salaten garniert

Grafenriederteller: Fr. 25.00
hausgeräucherte Hamme, Speck und Bauernwurst

Bündnerteller: Fr. 25.00
Bündnerfleisch und Rohschinken

Hobelkäseteller mit Birnen Fr. 20.00

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
Hecht Schweiz, Burkhalter Poissons Aarberg*

*Kalb/Rind/Schwein
/Geflügel:*

Schweiz

Pferd: Schweiz, H.P. Horisberger, Burgdorf

Ziege: Schweiz, Holzer Hindelbank

*Lamm: Neuseeland, Irland*2*

*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*