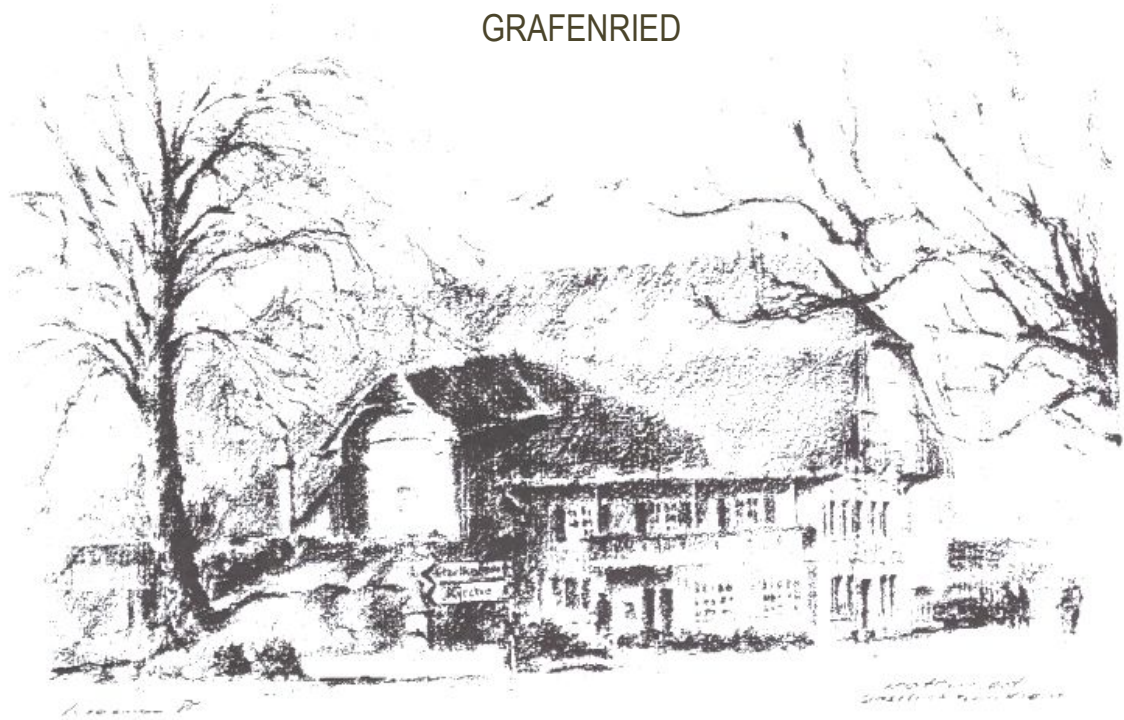


LANDGASTHOF
KREUZ
GRAFENRIED



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

Gebratene Riesencrevetten Fr. 16.00
mit lauwarmem Fenchel-Apfelsalat

Spinatsalat an Honigsenfauce Fr. 15.00
mit frittierten Justitaler-Käsekugeln und Preiselbeeren

Suppen

Winterliche Federkohl-Suppe mit Speckchips Fr. 9.50

Sämige Randen-Ingwersuppe mit Rauchlachsstreifen Fr. 9.50

Wintersalate

Zuckerhutsalat mit glasierten Apfelwürfelchen Fr. 7.50

Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotwürfelchen Fr. 12.00

Warme Vorspeise

Blätterteig-Pastetchen, gefüllt mit Kalbsmilken Fr. 11.00
an Schnittlauchsauce

Aus dem Wasser

*Pochierte Forellenfilets an Kräutersauce,
dazu Butterreis und Gemüse* Fr. 35.00

Eglifilets gebraten mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Fr. 36.00

Vegi-Ecke

Süsskartoffel-“Tätschli” auf Rahmwirsing Fr. 23.00

*Überbackene Quark-Pizokel
auf Wintergemüse-Gulasch* Fr. 24.00

Für den kleinen Hunger

*Zanderknusperli mit Sauce tartare,
dazu Pommes allumettes* 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

Vom Kalb

<i>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i>Saltimbocca mit Pilz-Risotto und Gemüse</i>	<i>Fr. 34.00</i>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Butterrösti</i>	<i>Fr. 33.00</i>
<i>Kalbssteak an Zitronensauce, dazu Butterreis und Gemüsegar nitur</i>	<i>Fr. 45.00</i>

Vom Rind

<i>Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock und Bohnen</i>	<i>Fr. 29.00</i>
<i>“Suure Mocke” mit Kartoffelstock und Rüeblispälten</i>	<i>Fr. 33.00</i>
<i>Rindsfilet-Medaillons auf Schalotten-Balsamico-Sauce mit Rahmnudeln und Gemüsegar nitur</i>	<i>Fr. 45.00</i>
<i>Chateaubriand (für 2 Personen) an Sauce béarnaise mit Krokett en und Gemüseplatte</i>	<i>Fr. 98.00</i>

Vom Schwein

*Rahmschnitzel an Champignonsauce
mit Butternudeln* Fr. 29.00

*Schweinssteak mit Paprika-Zwiebelsauce,
dazu Pommes frites und Gemüsestrauß* Fr. 33.00

*Schweinsfilet-Medaillons an Honigsenfauce
mit Dauphin-Kartoffeln und Gemüsegar nitur* Fr. 36.00

Vom Pferd

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

Vom Lamm

*Gebratenes Lamm-Rack an Rosmarinsauce,
dazu Safran-Risotto und Gemüsegar nitur* Fr. 37.00

Vom Geflügel

*Gebratene Honig-Entenbrust mit Orangensauce,
dazu Butterreis und Gemüse* Fr. 36.00

Zum Zvieri

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

Pferd: Schweiz, H.P. Horisberger, Burgdorf

Ente: Frankreich

*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*