



LANDGASTHOF

**KREUZ**

GRAFENRIED

## *Speisekarte*



*Liebe Gäste*

*Herzlich willkommen in unserem Landgasthof und einen guten Appetit wünschen Ihnen  
Walter und Christoph Kunz*



### ***Kalte Vorspeisen***

*Herbstsalat mit Wildschwein-Rohschinken, Fr. 17.00  
gedünsteten Eierschwämmchen und Kürbiswürfelchen*

*Gebratene Riesencrevetten auf Kaki-Carpaccio mit Blattsalat Fr. 17.00*

### ***Salate***

*Endivien-Salat mit glasierten Apfelwürfelchen Fr. 8.00*

*Gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen Fr. 10.00*

*Nüssler-Salat mit Ei, Speck und Brotwürfelchen Fr. 12.00*

### ***Suppe***

*Kastaniencreme-Suppe mit Hirschtrockenfleisch-Streifen Fr. 9.50*

### ***Vegi-Ecke***

*Überbackene Quark-Pizokel auf Pilz-Ragout mit Gemüswürfelchen Fr. 24.00*

*Herbststeller:*

*Kartoffelkörbchen mit Pilzen, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kürbisgemüse Fr. 27.00*

*Kirschtomaten, Vermicelles-Apfel, Gewürzbirne und süss-sauren Zwetschgen*

### **Aus dem Wasser**

Zanderknusperli mit Sauce tartare und Blattsalat Fr. 19.00

Eglifilets gebraten mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Fr. 36.00

### **Vom Kalb**

Kalbssteak an Eierschwämmchen-Sauce, Kroketten und Gemüse Fr. 42.00

Kalbsleberli mit Rösti Fr. 34.00

### **Vom Rind**

Rindsfilet-Tournedos, Sauce béarnaise, Pommes frites und Gemüse Fr. 45.00

Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse Fr. 42.00

Suure Mocken, mit Kartoffelstock und Karotten Fr. 34.00

Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock und Bohnen Fr. 29.00

### **Vom Schwein**

Schweinsfilet-Medaillons an Portweinsauce mit Feigen und Sbrinz  
Pommes frites, Gemüse Fr. 36.00

Schweins-Saltimbocca mit Tomatenrisotto Fr. 34.00

### **Vom Lamm**

Lammrückenfilet mit Knoblauchkruste, Kroketten und Gemüse Fr. 36.00

### **Vom Pferd**

Pferdefilets an Kräuterbutter-Sauce mit Pommes frites und Gemüse Fr. 39.00

### **Wild-Spezialitäten**

Rehpfeffer „Jäger-Art“ Fr. 29.50  
mit hausgemachten Eierspätzli und Rotkraut

Rehschnitzel „Kreuz-Art“ Fr. 39.50  
mit hausgemachten Eierspätzli,  
Rahmapfel und Herbstgemüse

Rehrückenfilet „Diana“ Fr. 47.00  
mit hausgemachten Eierspätzli und einer reichlichen Herbstgarnitur



#### **Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch:**

Fisch:	Import Estland, Burkhalter Poissons Aarberg GmbH
Kalb/Rind/Schwein:	Schweiz
Lamm:	Australien, Neuseeland
Wild:	Reh/Hirsch (Österreich/Slowenien), Wildschwein (Österreich)
Chicken Nuggets:	Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

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

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