



Landgasthof Kreuz, 6026 Rain

Tel.: 041/ 458 12 07 Fax:041/458 17 14

restaurant.kreuz@bluewin.ch

www.kreuz-rain.ch

Menuvorschläge

Aus dem Suppentopf



Bouillon mit Gemüsebrunoise	Fr. 8.50
Bouillon mit hausgem. Eierflädli	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 9.00
Saisoncrèmesuppe	Fr. 8.50
Lauchcrèmesuppe	Fr. 8.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.00

Salate vom Hofgarten

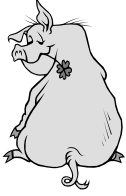
Grüner Saison-Salat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 10.00
Nüsslisalat Mimosa "Saison"	Fr. 12.00

Vorspeisen



Geräucherte Forellenfilets Meerretichs.	Fr. 14.00
Rohschinken mit Honigmelonen nach Saison	Fr. 12.00
Hauspastete mit Sauce Cumberland	Fr. 11.00
Luzerner Kugelipastetli	Fr. 10.00
Frische Pilze auf Toast	Fr. 12.00
Zanderfilets mit Mandeln oder Kräuterweissweinsauce Kartoffeln	Fr. 15.00

Vom Schwein



Fr. 27.00
Carréschnitzel
paniert
Pommes frites
Butternüdeli
Gemüseplatte

Fr. 30.00
Cordon bleu
Pommes frites
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Fr. 25.00
Schweinsvoren
Pommes risolées
Gemüsepotpourri

Fr. 30.00
Carrésteak
Pilzrahmsauce
Butternüdeli
Trockenreis
Gemüseplatte

Fr. 27.00.
Carré-und Halsbraten
Eiernüdeli
Kartoffeln-Croquetten
Saison - Gemüse

Fr. 33.00
Carrésteak Walliserart
mit Käse und Tomaten
Croquetten o/ Pommes frites
Gemüseplatte

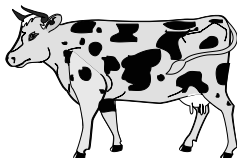
Fr. 29.00
Piccata Mailänderart
Tessiner Risotto
oder Tomatenspaghetti
und versch. Tages - Gemüse

Fr. 38.00
1. Filetsmedaillon à la Kreuz
mit Waldpilzrahmsauce
2. Filet am Stück gebraten
Kartoffeln-Croquetten
Gemüsepotpourri

Fr. 30.00
Schweinscarrébraten
Schwedenart
Kartoffeln-Croquetten
Gemüseplatte

Fr. 30.00
Carrésteak
Calvadosart
Butternüdeli
Gemüseplatte

Vom Kalb



Fr. 32.00
Geschnetzeltes
Champignon-Rahmsauce
oder Curryrahmsauce
Trockenreis
Kartoffeln-Croquetten
Gemüsebouquet

Fr. 29.00
Voressen
Marengo
Butterspätzli
verschiedene Tages-Gemüse

Fr. 33.00
Kalbshaxen Kreuzart
Safranrisotto
Butternüdeli
Gemüseplatte

Fr. 33.00
Rahmschnitzel
Hausart
Kartoffeln-Croquetten
Butternüdeli
Gemüseplatte

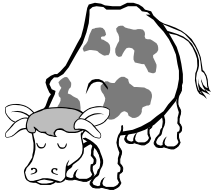
Fr. 33.00
Saltimbocca
Safranrisotto
Gemüsepotpourri
garniert

Fr. 42.00
Carrésteak "Chefart"
mit Morchelnrahmsauce
Butterteigwaren
Pommes frites
Gemüseplatte

Fr. 44.00
Zwei Filetsmédaillon
1. Morchelnrahmsauce
2. Waldpilzrahmsauce
Butternüdeli
Trockenreis
Gemüsepotpourri

Fr. 52.00
Kalbsrücken flambiert
Morchelnrahmsauce
reichlich ausgarniert
Kartoffeln-Croquetten
Butternudeln
ab 15 Personen

Vom Rind



Fr. 33.00
Gespickter Rindsschmorbraten
mit Barolo-Rotwein-Sauce
Kartoffelstock
Gemüseplatte

Fr. 42.00
Rinds-Entrécôte
Kräuterbutter oder
pikante Pfefferrahmsauce
Kartoffel-Croquetten
Pommes frites
Gemüsepotpourri

Fr. 40.00
Filetsgulasch Stroganoff
Trockenreis Butternudeln
verschiedene Tages-Gemüse

Fr. 46.50
Filetsmedaillon "Kreuz"
Kräuterbutter
Pfefferrahmsauce
Pommes frites
verschiedene
Saison-Gemüse

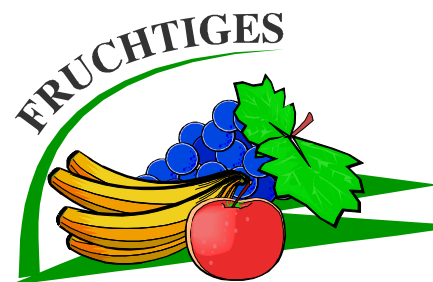
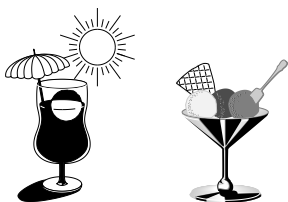
Verschiedenes



Fr. 33.00
Kalbsbraten
Schweinscarrébraten
Kartoffeln-Croquetten
Eiernudeln
Pommes frites
Gemüsebouquet

Fr. 47.00
Les trois Filets
à la mode du Chef
1. Morchelnrahmsauce
2. Kräuterbutter
3. Waldpilzrahmsauce
Kartoffel-Croquetten
Butternudeli
ausgarniert mit versch.
Saison-Tagesgemüsen

Desserts



- Fr. 8.00
Gemischte Glace mit Rahm
- Fr. 8.50
Nougat Halbeisrahmtorte
- Fr. 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
- Fr. 11.50
Meringue Glace mit Schlagrahm
- Fr. 11.00
Frischer Früchtecoupe mit Schlagrahm
- Fr. 10.00
Parfait Glace flambiert
- Fr. 10.00
Coupe Dänemark
- Fr. 11.00
Sorbet Wodka
- Fr. 11.00
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace
- Fr. 12.00
Vacherin Glacé hausgemachte
ab 10 Personen
- Fr. 15.00
Dessert Teller à la Onkel Erwin
- Fr. 20.00
Dessert Buffet
ab 20 Personen

Verlängerung pro Stunde Fr. 130.—

Gourmet Menu - inspirationen vom Küchenchef kreiert

Gourmet- Menu Fr. 70.00

- * Steinpilz-Consomme
- * Nüsslisalat mit warmen Eierschwämmli
- * Grüne Spargeln mit Rohschinken „Saison“
- * Rinds-Entrécôte Roastbeef Sc. Bernaise
- Kartoffeln-Croquettes
- Gemüsepotpourri
- * Ananas à la Alaska

Festtags- Menu Fr. 70.00

- * Gebratene Zanderfilets mit Buttermandeln
- Wildtrockenreis
- * Bunter Saisonssalat mit kl. Hauspastetli
- * Schweinsfilets im Stück gebraten
- Butternüdeli
- Gemüsepotpourri
- * Mit Nachservice
- * Frische Caramelköppli Rahm

Schöne Wirtin Menu Fr. 74.00

- * Frische Eierschwämmli
- Mal ander's angerichtet
- * Saison-Salate mit Rohschinken
- * Hausgemachte Ravioli mit Salbei
- Rindsfilets-Stroganoff a la Pepino
- Wildtrockenreis
- Gemüsepotpourri
- * Zwetschgensorbet
- *

Weinkarte:

Weissweine;

	75cl	50cl
Dezaley „l'Arbalete“	Fr. 50.00	
Yvorne „Clos du Rocher“	Fr. 50.00	
St. Saphorin „Olivez Paley“	Fr. 43.00	
Luins « Grand Cru »	Fr. 39.00	
Top Fendant du Valais		Fr. 18.00
Top Féchy		Fr. 20.00
Pot Epresses „Lavaux“		Fr. 25.00

Roséweine;

Top Oeil de Perdrix du Valais		Fr. 20.00
-------------------------------	--	-----------

Rotweine;

Maienfelder „Pinot Noir“	Fr. 43.00	
Zizerser Spätlese Winzergold	Fr. 45.00	
St. Saphorin „Olivez Paley“	Fr. 43.00	
Merlot del Ticino „Saleggi“	Fr. 44.00	
Top Dôle du Valais		Fr. 18.00
Top Pinot Noir de Salquenen		Fr. 22.00
Top Fleurie		Fr. 22.00
Château Soudars 2000 Haut Médoc	Fr. 50.00	
Amarone Pagus Bisano DOC	Fr. 55.00	
Il Grigio di Felice DOCG	Fr. 45.00	
I Piani „Puglia IGT“	Fr. 35.00	
Nero d'Avola della Sicilia	Fr. 37.00	
Big John Cuvée Reserve	Fr. 44.00	
Quinta de Cabriz DOC „Portugal“	Fr. 46.00	
Insoglio del Cinghiale	Fr. 42.00	
Tarima Hill „Alicante“ 92 Parker Punkte	Fr. 44.00	

Eine grössere Auswahl von schönen Weinen finden Sie auch in unserer Weinkarte...