



Restaurant Kreuz-Schoren

Saisonale Gerichte

Nüsslisalat «Mimosa»		11.50
Kürbisrahmsuppe		11.00
Rehpfeffer nach Jäger Art mit Champignons, Speck und Croutons		35.00
Rehschnitzel «Mirza» an feiner Wildrahmsauce und Preiselbeerapfel		42.50
Hirschentrecote mit Steinpilzen an Rotweinsauce mit Steinpilzen		40.00
<i>Zu unseren Wildgerichten servieren wir Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Spätzli</i>		
Vegetarischer Herbstteller Spätzli mit Pilzragout, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni, dazu ein Preiselbeerapfel		26.00

Weinempfehlung

Blauburgunder Auslese vom Oberort Herkunft: Brändli, Au am Zürichsee Rebsorte: Blauburgunder		10cl	6.50
		50cl	32.50
Kloster Sion AOC Herkunft: Weingut zum Sternen, Würenlingen Rebsorte: Pinot Noir, Klingnau Aargau		10cl	5.90
		75cl	44.00
Maienfelder Zindali Herkunft: Christoph Kuoni, Graubünden Rebsorte: Pinot Noir, Barrique		10cl	8.50
		75cl	61.00