

# Für den grossen Hunger



11.30 bis 13.30 Uhr  
17.30 bis 21.00 Uhr

Restaurant Kreuzacker, Bronschhoferstrasse 42, 9500 Wil  
+41 71 999 02 01 / [info@kreuzacker-wil.ch](mailto:info@kreuzacker-wil.ch) / [www.kreuzacker.ch](http://www.kreuzacker.ch)

## Kaltes & heisses zum Starten

### Als Starter oder einfach Zwischendurch

Grüner Salat	5.5
Gemischter Salat	6.5

Sie können wählen zwischen unserem Hausdressing, Italienischer Sauce oder Joghurtdressing

Tatar aus getrockneten Tomaten	14.5
Serviert mit Toastbrot	

Nüsslisalat und in Knoblauchöl gebratene Black Tiger	16.5
Serviert mit unserer italienischen Sauce	

Wurstsalat	einfach oder garniert	10.5/14.5
Wurst-Käsesalat	einfach oder garniert	12.5/16.5
Käsesalat	einfach oder garniert	13.5/17.5

### Heisses

Rieslingschaumsuppe natur oder mit Black Tiger	8.5/10.5
--	----------

### Der altbekannte Klassiker

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet <sup>(ARG)</sup>	100gr./220gr. 24.5/42.5
serviert mit Toastbrot	

Wählen Sie zwischen Cognac, Whiskey oder Calvados  
Wählen Sie zwischen mild, pikant und scharf

Sofern nicht anders deklariert verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Produkte aus der Region  
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

## Für den Hunger

### Allerlei Fleischiges

Zürcher Geschnetztes (180gr.) Rösti und Gemüse	36.5
Rindsfiletwürfel <sup>(ARG)</sup> an Cognac-Pfeffersauce (180gr.) Teigwaren und Gemüse	42.5
Schweinsschnitzel (180gr.) „Wiener Art“ Pommes Frites, Country Cuts oder gemischten Salaten	26.5

### Kreuzacker-Klassiker und Fleischloses

Wasserbüffelburger im Focciaca mit Pommes Frites Barbecuesauce, Mozzarella, Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln	28.5
--	------

Die Zubereitungszeit ist 15-20 Minuten, da wir Ihre Rösti auf Bestellung frisch zubereiten.  
Danke für Ihr Verständnis

„Berner Rösti“ mit Speck, Zwiebeln und 2 Spiegelei	20.5
„Walliser Rösti“ mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	20.5
„Vegi-Rösti“ Mit Gemüse und Raclette-Käse überbacken, dazu 1 Spiegelei	21.5

Sofern nicht anders deklariert verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Produkte aus der Region  
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

## Bei uns wird`s Wild

### Um den Bauch anzuregen oder als volle Portion

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croutons mit unserer Haussauce serviert	12.5/18.5
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen mit unserer Haussauce serviert	14.5/22.5
Pilzragout mit frischen Kräutern und Speck, auf Toast Dazu Nüsslisalat und unsere Haussauce	16.5/25.5

### Heisses

Wildrahmsuppe mit gebratenen Pilzen	10.5
Frische Kürbiscrèmesuppe mit dessen Öl und Kernen	9.5

### Für den grossen Appetit

Rehpfeffer (EU) mit Speckstreifen, Pilzen und Croutons Mit Eierknöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel	30.5
Rehschnitzel (EU) mit Feigen und Pilzen an Wildrahmsauce Mit Eierknöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel	42.5
Rehschnitzel (EU) mit Nuss-Kruste auf Preiselbeer-Wildsauce Mit Eierknöpfli und Rosenkohl	42.5
Rehgeschnetzeltes (EU) mit Pilzen Mit Eierknöpfli und Rosenkohl	39.5

### Keine Lust auf Fleisch?

„Wilder Teller“ Eierknöpfli, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Prelselbeer-Apfel und Birne	20.5
Pilzragout-Ragout mit frischen Kräutern Mit Eierknöpfli und Preiselbeer-Apfel	25.5

Sofern nicht anders deklariert verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Produkte aus der Region  
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

# Nur auf Vorbestellung

(Minimum 1 Tag)

Ab 2 Personen



## **REHRÜCKEN** (EU) **am Stück gebraten**

mit Wildrahmsauce, Pilzen, Eierknöpfli, Rotkraut,  
Maroni, Rosenkohl und Schwarzwurzel

Pro Person CHF 52.5

# Süsse Verführungen

## Der kleine Abschluss

Kaffee oder Espresso dazu  
ein kleines „Tagesdessert“  
8.5

Vermicelle mit Meringue und Rahm	6.5/8.5
Coupe Nesselrode	10.5/12.5
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Mit 1 Kugel Vanilleglace	10.5
Crêpes gefüllt mit warmen Beeren und 1 Kugel Vanilleglace	12.5
Marc de Champagne Trüffel mit einem Schuss Prosecco	12.5
Verschiedene Patisserie je nach Angebot Fragen Sie unsere Mitarbeiter	

Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%