

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 / www.kreuzacker.ch

Kaltes & heisses zum Starten

Als Starter oder einfach Zwischendurch

Grüner Salat 6.5
Gemischter Salat 8.5

Nüsslisalat 8.5
Nüsslisalat 12.5

Mit Speck, Ei und Brotroutons
Nüsslisalat 16.5
Mit frittierten Black Tiger im Crispymantel und Sweet Chilisauce

Sie können wählen zwischen unserem Hausdressing, Italienischer Sauce oder Essig und Öl

Hausgemachtes Knoblauch-Käsebrot 12.5/18.5
Mit Ruch-Brot und „Roter Teufel“ Käse, dazu Salatgarnitur und italienische Sauce

Bruschetta 10.5/16.5
Getostete Brotscheiben mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten und Kräuter

Für unsere Wurst- und Käsesalate verwende ich Stumpfen,
„Rote Hexe“ Käse und unsere Haussauce

Wurstsalat	einfach oder garniert	14.5/18.5
Wurst-Käsesalat	einfach oder garniert	15.5/19.5
Käsesalat	einfach oder garniert	15.5/19.5

Heisses

Rieslingschaumsuppe 8.5

Der altbekannte Klassiker

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet_(ARG) 150gr./220gr. 28.5/42.5
serviert mit Toastbrot

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

Für den Hunger

Allerlei Fleischiges



Schweinschnitzel (180gr.) „Wiener Art“ Pommes Frites, Country Cuts, Gemüse oder gemischten Salaten	28.5
Zürcher Geschnitzeltes (180gr.) Rösti und Gemüse	39.5
Rindsfiletwürfel (ARG) an Cognac-Pfeffersauce (180gr.) Teigwaren und Gemüse	43.5
Rindsfilet (ARG) (200gr.) mit Pilzen Spätzli und Gemüse	48.5
Pouletfilets „Casimir“ (180gr.) Mit Currysauce und Früchten garniert, im Reis-Ring serviert	28.5

**Da ich alle Gerichte frisch für Sie zubereite,
kann es auch mal ein Minütchen länger dauern.
Danke für Ihr Verständnis und „En Guete“**

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%

Kreuzacker-Klassiker und Fleischloses

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



„Berner Röstli“ mit Speck, Zwiebeln und 2 Spiegelei	20.5
„Berner Röstli Spezial“ Mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken, mit 1 Spiegelei	25.5
„Walliser Röstli“ mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse überbacken	20.5
„Vegi-Röstli“ Mit Gemüse und Raclette-Käse überbacken, dazu 1 Spiegelei	21.5
Gemüseragout mit Currysauce Im Reis-Ring serviert	18.5
Gemüseteller mit Spiegelei Mit Pommes Frites	16.5
„Spätzlipfanne“ mit Zwiebeln, Gemüse, Rahm und Käse, dazu Apfelmus	18.5

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

Das Reh stammt aus der heimischen Jagd,
der Jagdgesellschaft Hummelberg
„S'hät solangs hätt“

Um den Bauch anzuregen oder als volle Portion

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	18.5/25.5

Heisses

Frische Kürbiscrèmesuppe mit Kernen	9.5
-------------------------------------	-----

Für den grossen Appetit

Rehschnitzel mit Cognac-Wildrahmsauce und Pilzen Mit Eierknöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel	46.5
Rehgeschnetzelttes mit Pilzen Mit Eierknöpfli und Rosenkohl	42.5

Keine Lust auf Fleisch?

„Wilder Teller“ Eierknöpfli, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Prelselbeer-Apfel und Birne	22.5
Pilz-Ragout mit frischen Kräutern Mit Eierknöpfli und Preiselbeer-Apfel	25.5

Um der Küche die Kreative Ader nicht verwehrt zu lassen,
werden unsere Mitarbeiter gerne die
„tagesaktuellen Rehgerichte“ empfehlen

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 ^(CH) am Stück gebraten

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

Pro Person CHF 54.5

Oder der Klassiker

Château Briand

Rindsfilet ^(ARG), am Stück gebraten

Mit Béarnaise, Pfeffersauce, Café de Paris
Verschiedene Beilagen und Gemüse

Pro Person CHF 52.5