

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 Mit Speck, Ei und Brotroutons	12.5

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 natur / mit 1 Stk. Crevette im Backteig	8.5 / 11.5
-------------------------------------------------------------	------------

Tagessuppe (je nach Angebot)	6.5
------------------------------	-----

Der altbekannte Klassiker

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

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

Für den Hunger

Allerlei Fleischiges



Schweinsschnitzel (180gr.) „Wiener Art“ Pommes Frites, Country Cuts, Gemüse oder gemischten Salaten	28.5
Zürcher Geschnetzeltes (180gr.) Rösti und Gemüse	39.5
Rindsfiletwürfel ^(ARG) an Cognac-Pfeffersauce (180gr.) Teigwaren und Gemüse	45.5
Rindsfilet ^(ARG) (200gr.) mit Portweinjus auf Pfifferling-Raviolo serviert	49.5
Pouletbrust (ca. 170/180gr.) Auf pikantem Tomaten-Gemüseragout serviert, mit Country Cuts	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
Zucchettipiccata auf pikantem Tomatenragout Mit Tagliatelle serviert	22.5
Gemüseteller mit Spiegelei Mit Pommes Frites	18.5
„Pfifferling-Raviolo“ mit Butter, Cherrytomaten, Rucola und Hartkäse-Spänen serviert	24.5

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%

Süsse Verführungen

Der kleine Abschluss

Kaffee oder Espresso dazu
ein „kleines Tiramisu im Gläsli“
9.5

Warmer „Wiener“ Apfelstrudel (Zubereitungszeit 15 Min.) mit Rahm 9.5
Mit Vanillesauce oder 1 Kugel Vanilleglace + 3.50

Tiramisu 6.5 / 10.5

Crème oder Mousse (Tagesangebot) 8.5
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Hausgemachtes „Appenzeller Biberli“ Glacé 9.5 / 12.5
1 Kugel mit 4cl Appenzeller Crèmelikör

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%