



# Herzlich willkommen im Landgasthof Weisses Kreuz in Gippingen

Genau wie der nahegelegene Klingnauer Stausee, gehört unser, im Jahr 2023 komplett sanierter und ausgebauter Landgasthof seit Generationen zum Ortsbild von Gippingen.

Es erwartet Sie herzliche, professionelle und aufmerksame Gastronomie mit einer weitherum bekannten «besser bürgerlichen» Küche. Sowohl Einheimische als auch weit angereiste Gäste schätzen das besondere Wohlfühlambiente in unserem Haus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bieten Ihnen gerne  
einen genussvollen Aufenthalt.

Herzlichst

**Roger Oberthaler**  
**Patrick Rudek**  
und Team

## Vorspeisen

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Assortierte Blattsalate                                       | 9  |
| Gemischter Salat                                              | 10 |
| Nüsslisalat<br><i>mit Ei und Buttercroutons</i>               | 11 |
| <i>mit gebratenen Pilzen und Speck</i>                        | 12 |
| <i>mit gebratenen Pilzen und Speck, Ei und Buttercroutons</i> | 13 |

### Vorspeise

### Hauptgang

|                                                                                                                                                                                  |             |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| Beefsteak Tartar<br>nach Ihrem Wunsch zubereitet<br><i>(mild, medium oder scharf) mit Brioche-Toast und Butter</i><br><i>Zusätzlich erhältlich; Cognac, Whisky oder Calvados</i> | (90 gr.) 21 | (180 gr.) 37 |
|                                                                                                                                                                                  | 4           |              |

## Feine, hausgemachte Suppen

Döttinger Weissweinsuppe Riesling x Sylvaner 10  
*mit Buttercroutons*

Steinpilzcremesuppe 12  
*mit gerösteten Pinienkernen*

## Aus der kalten Küche

Wurst-Käsesalat einfach 18

Wurst-Käsesalat garniert 24

Thonsalat einfach 19

Thonsalat garniert 25

Salatteller mit Ei 24

## Unsere Fitnesssteller

Frische Salate mit unserer feinen Haussauce und Melone, kombiniert mit Fleisch nach Wahl und Kräuterbutter.

Pouletschnitzel (150 gr.) 27

Kalbsschnitzel (160 gr.) 37

Schweinssteak (180 gr.) 28

Pouletwürfeli weisses Kreuz (150 gr.) 25

*mit Speck und Croutons gebraten auf frischen*

*Blattsalaten mit Tomaten und Karotten*

## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller, auch vegan erhältlich 28

*mit verschiedenen, frischen Gemüsen und Spiegelei*

Spaghetti Napoli 19

*an rassiger Tomatensauce mit Petersilie und Reibkäse*

Saisongemüse Casimir (auch Vegan erhältlich) 28

*an rassiger Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert*

Spätzli- Gemüsegratin 28

*mit Käse und Rahm im Ofen überbacken*

Gebratene Champignon Stroganoff 33

*an rassiger Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli*

*und Gemüseauswahl*

# Unsere Hausspezialität

Saftige Steaks auf dem Speckstein  
mit 6 verschiedenen Saucen

|                                              | 200 gr | 300 gr. | 400 gr. |
|----------------------------------------------|--------|---------|---------|
| Pouletbrust mariniert <i>(Schweiz)</i>       | 29     | 40      | 51      |
| Schweinssteak vom Nierstück <i>(Schweiz)</i> | 28     | 39      | 50      |
| Pferdefilet <i>(Uruguay)</i>                 | 35     | 47      | 59      |
| Rindsfilet <i>(Irland)</i>                   | 49     | 63      | 77      |
| Bisonfilet <i>(US Beef)</i>                  | 66     | 81      | 96      |
| Lammentrecôte <i>(Irland)</i>                | 38     | 50      | 62      |
| Känguruentrecôte <i>(Australien)</i>         | 28     | 39      | 50      |
| Hirschentrecôte <i>(Neuseeland)</i>          | 35     | 47      | 59      |

**Wählen Sie als Beilage, 1 Beilag inbegriffen, jede weitere Beilage + CHF 6.00**

*Kartoffelcroquetten – Pommes-frites – hausgemachte Spätzli – Reis – Gemüse – Salat*

**Séparate Saucen für Stein auf Wunsch, pro Sauce** 2

**Champignonrahmsauce séparat** 4

**Morchelrahmsauce séparat** 6



LANDGASTHOF  
WEISSES KREUZ

## DRY AGED

Saftige Steaks auf dem Speckstein mit 6 verschiedenen Saucen

*Um den Geschmack und die Zartheit unseres Fleisches zu verbessern, wurde dies von unserer Metzgerei Köferli unter kontrollierte Bedingungen, **21 Tage** am Knochen gereift.*

|                                   |       |    |
|-----------------------------------|-------|----|
| Irish Hereford Entrecôte (Irland) | 300gr | 72 |
|-----------------------------------|-------|----|

|                     |       |    |
|---------------------|-------|----|
| Kalbshuft (Schweiz) | 200gr | 49 |
|---------------------|-------|----|

**Wählen Sie als Beilage, 1 Beilag inbegriffen, jede weitere Beilage + CHF 6.00**

*Kartoffelcroquetten – Pommes-frites – hausgemachte Spätzli – Reis – Gemüse – Salat*

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| <b>Séparate Saucen für Stein auf Wunsch, pro Sauce</b> | <b>2</b> |
|--------------------------------------------------------|----------|

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Champignonrahmsauce séparat</b> | <b>4</b> |
|------------------------------------|----------|

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| <b>Morchelrahmsauce séparat</b> | <b>6</b> |
|---------------------------------|----------|

*Alle Preisangaben in CHF*

## Tellergerichte

|                                                                                                                         |           |    |                                                                                                                               |           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|
| <b>Pouletbruststreifen Casimir</b><br><i>an rassiger Curryrahmsauce im Reising<br/>mit Früchten garniert</i>            | (140 gr.) | 29 | <b>Geschnetzelte Kalbsleberli s'hätt, solang's hätt</b><br><i>in Butter gebraten, Trockenreis und Gemüseauswahl</i>           | (170 gr.) | 37 |
| <b>Seitenwagenteller</b><br><i>verschiedene Fleischstücke und gebratener Speck<br/>auf gratinierten Käserahmspätzli</i> | (180 gr.) | 33 | <b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b><br><i>an sämiger Champignonrahmsauce, Röstigalette<br/>mit feinem Gemüse gefüllt</i> | (150 gr.) | 39 |
| <b>Panierte Schweinsschnitzel</b><br><i>mit Pommes-frites und Gemüseauswahl</i>                                         | (170 gr.) | 28 | <b>Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce</b><br><i>mit Butternüdeli und Gemüseauswahl</i>                                       | (150 gr.) | 42 |
| <b>Schweinsschnitzel</b><br><i>an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli,<br/>Pfirsich «Chantilly»</i>                    | (150 gr.) | 28 | <b>Rindsfiletwürfeli Stroganoff</b><br><i>an rassiger Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli<br/>und Gemüseauswahl</i>        | (150 gr.) | 42 |
| <b>Schweinssteak</b><br><i>mit gebratenem Speck, Sauce Café de Paris,<br/>Trockenreis und Gemüseauswahl</i>             | (180 gr.) | 33 |                                                                                                                               |           |    |

## Unsere Geschenkgutscheine

können Sie jederzeit bei unseren Serviceangestellten verlangen.  
Die Gutscheine werden mit dem von Ihnen gewünschten Betrag ausgestellt.

## Unsere Öffnungszeiten

Unser Lokal ist 7 Tage in der Woche  
von 10.30 bis 23.00 Uhr geöffnet.

Unsere Küche ist geöffnet von:

Mittag \_\_\_\_\_ 11.30 bis 13.45

Abend \_\_\_\_\_ 17.30 bis 21.00

Nachmittag \_\_\_\_\_ 13.45 bis 17.30

*Kleine Speisekarte*

## Unsere hausgemachte französische Salatsauce für zu Hause

ist sehr beliebt und kann bei uns bezogen werden. Die Salatsauce ist  
gekühlt 3 Wochen haltbar. (wird mit pasteurisierten Eiern hergestellt,  
laktosefrei, ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsmittel  
und ohne Farbstoffe.)

*Wir bieten folgende Verkaufseinheit*

Flasche, 0.5 L

CHF  
7.50

