

Herzlich willkommen im Landgasthof Weisses Kreuz in Gippingen

Genau wie der nahegelegene Klingnauer Stausee, gehört unser, im Jahr 2023 komplett saniert 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 10

Gemischter Salat 12

Nüsslisalat 12

mit Ei und Buttercroutons

mit gebratenen Pilzen und Speck, Ei und Buttercroutons 14.50

Falsche Schnecken (90 gr.) 19

Rindsfiletstücke überbacken mit Café de Paris

Vorspeise *Hauptgang*

Beefsteak Tartar (90 gr.) 22 (180 gr.) 38

mild, medium oder scharf

mit Brioche-Toast und Butter

Zusätzlich erhältlich: Cognac, Whisky oder Calvados 4



Feine, hausgemachte Suppen

Döttinger Weissweinsuppe Riesling x Sylvaner
mit Buttercroutons

Steinpilzcremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen

Aus der kalten Küche

	10	Wurst-Käsesalat einfach	19
	12	Wurst-Käsesalat garniert	25
		Thonsalat einfach	19
		Thonsalat garniert	25
		Salatteller mit Ei	24



Unsere Fitnesssteller

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

Pouletschnitzel (150 gr.) 28

Kalbsschnitzel (160 gr.) 37

Schweinssteak (180 gr.) 28

Pouletwürfeli weisses Kreuz (150 gr.) 29
mit Speck und Croutons gebraten auf frischen Blattsalaten mit Tomaten und Karotten

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller, auch vegan erhältlich 29
mit Gemüse und Spiegelei

Spaghetti Napoli 21

an rassiger Tomatensauce mit Petersilie und Reibkäse

Saisongemüse Casimir (auch Vegan erhältlich) 28

an rassiger Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert

Spätzli- Gemüsegratin 29

mit Käse und Rahm im Ofen überbacken

Gebratene Champignon Stroganoff 33

an rassiger Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse



— LANDGASTHOF —
WEISSES KREUZ

Unsere Hausspezialität

Saftige Steaks auf dem Speckstein
mit 6 verschiedenen Saucen

	200 gr	300 gr.	400 gr.
Pouletbrust mariniert	31	42	53
Schweinssteak vom Nierstück	31	42	53
Pferdefilet	37	49	61
Rindsfilet	51	65	79
Bisonfilet	68	83	98
Lammentrecôte	38	50	62
Känguruentrecôte	30	41	52
Hirschentrecôte	35	47	59

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

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

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

Champignonrahmsauce separat **4**

Morchselrahmsauce separat **6**

Alle Preisangaben in CHF



Tellergerichte

Pouletbruststreifen Casimir <i>an rassiger Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert</i>	(140 gr.) 31	Geschnetzelte Kalbsleberli s'hätt, solang's hätt (170 gr.) 38 <i>in Butter gebraten, Trockenreis und Gemüse</i>
Seitenwagenteller <i>verschiedene Fleischstücke und gebratener Speck auf gratinierten Käserahmspätzli</i>	(180 gr.) 35	Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» (150 gr.) 39 <i>an sämiger Champignonrahmsauce, Rösti-galette mit Gemüse</i>
Panierte Schweinsschnitzel <i>mit Pommes-frites und Gemüse</i>	(170 gr.) 31	Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce (150 gr.) 43 <i>mit Butternüdeli und Gemüse</i>
Schweinsschnitzel <i>an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli, Pfirsich «Chantilly»</i>	(150 gr.) 31	Rindsfiletstücke Stroganoff (150 gr.) 43 <i>an rassiger Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse</i>
Schweinssteak <i>mit gebratenem Speck, Sauce Café de Paris, Trockenreis und Gemüse</i>	(180 gr.) 35	



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

