



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		10	
Gemischter Salat		12	
Nüsslisalat		12	
<i>mit Ei und Buttercroutons</i>			
<i>mit gebratenen Pilzen und Speck, Ei und Buttercroutons</i>		14.50	
Falsche Schnecken	(90 gr.)	19	
<i>Rindsfiletstücke überbacken mit Café de Paris</i>			
		<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Beefsteak Tartar	(90 gr.)	22	(180 gr.) 38
<i>mild, medium oder scharf</i>			
<i>mit Brioche - Toast und Butter</i>			
<i>Zusätzlich erhältlich; Cognac, Whisky oder Calvados</i>		4	



Feine, hausgemachte Suppen

Döttinger Weissweinsuppe Riesling x Sylvaner 10
mit Buttercroutons

Steinpilzcremesuppe 12
mit gerösteten Pinienkernen

Aus der kalten Küche

Wurst-Käsesalat einfach 19

Wurst-Käsesalat garniert 25

Thonsalat einfach 19

Thonsalat garniert 25



Unsere Fitnesssteller

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

Pouletschnitzel	(150 gr.)	28
Kalbsschnitzel	(160 gr.)	37
Schweinsschnitzel	(180 gr.)	28
Pouletwürfeli weisses Kreuz <i>mit Speck und Croutons gebraten auffrischen Blattsalaten mit Tomaten und Karotten</i>	(150 gr.)	29

Vegetarische Gerichte

Saisongemüse Casimir (auch Vegan erhältlich) <i>an rassisger Currykokossauce mit Reis und Früchten garniert</i>	28
Gebratene Champignon Stroganoff <i>an rassisger Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse</i>	33
Gemüseteller, auch vegan erhältlich <i>mit Gemüse und Spiegelei</i>	29



LANDGASTHOF
WEISSES KREUZ

Unsere Hausspezialität

Saftige Steaks auf dem Speckstein
mit 6 verschiedenen Saucen

	200 gr	300 gr.	400 gr.
Pouletbrust	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
Straussenfilet	42	54	66

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

Morchelrahmsauce separat 6

Alle Preisangaben in CHF



Tellergerichte

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



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 chemische
Konservierungsmittel und ohne Farbstoffe.)

Wir bieten folgende Verkaufseinheit

Flasche, 0.5 L

CHF
7.50



Die Küche empfiehlt *s'hätt, solang's hätt*

Grüne Spargelcremesuppe <i>mit Rahmhaube und Spargelspitzen</i>		10
Geröstetes Rindsmarkbein <i>Vorspeise</i> <i>mit Fleur de Sel, Knoblauch, Brioche - Toast und Butter</i>		18
Portion frischer Spargel <i>mit Sauce Hollandaise & neue Bratkartoffeln</i>		32
Pouletbrust Sous-vide* gegart mit frischen Spargeln <i>*(schonende Garmethode, Fleisch ist besonders zart)</i> <i>Zitronen Sauce & Tagliatelle</i>	<i>(150 gr.)</i>	31
Kalbsschnitzel mit frischen Spargeln garniert <i>mit Sauce Hollandaise & neue Bratkartoffeln</i>	<i>(150 gr.)</i>	42
Pferdefilet überbacken <i>mit Café de Paris Sauce, Croquetten und Gemüse</i>	<i>(200 gr.)</i>	41

