



# 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**

*Alle Preisangaben in CHF*



## Tellergerichte

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

