

# 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 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

*mit Speck und Croutons gebraten auf frischen Blattsalaten mit Tomaten und Karotten*

(150 gr.)

29

## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller, auch vegan erhältlich  
*mit Gemüse und Spiegelei*

29

Spaghetti Napoli

*an rassiger Tomatensauce mit Petersilie und Reibkäse*

21

Saisongemüse Casimir (auch Vegan erhältlich)

*an rassiger Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert*

28

Spätzli- Gemüsegratin

*mit Käse und Rahm im Ofen überbacken*

29

Gebratene Champignon Stroganoff

*an rassiger Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse*

33



— LANDGASTHOF —  
WEISSES KREUZ

# Unsere Hausspezialität

Saftige Steaks auf dem Speckstein  
mit 6 verschiedenen Saucen

	200 gr	300 gr.	400 gr.
Pouletbrust mariniert ( <i>Schweiz</i> )	31	42	53
Schweinssteak vom Nierstück ( <i>Schweiz</i> )	31	42	53
Pferdefilet ( <i>Uruguay</i> )	37	49	61
Rindsfilet ( <i>Irland</i> )	51	65	79
Bisonfilet ( <i>US Beef</i> )	68	83	98
Lammentrecôte ( <i>Irland</i> )	38	50	62
Känguruentrecôte ( <i>Australien</i> )	30	41	52
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*

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

**Champignonrahmsauce separat** **4**

**Morchselrahmsauce separat** **6**

*Alle Preisangaben in CHF*



## Tellergerichte

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

