



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.

Herzlichst

Roger Oberthaler

Fam. Rudek

und Team

Alle Preisangaben in CHF

inkl. MwSt

Vorspeisen

Assortierte Blattsalate	10
Gemischter Salat	12
Nüsslisalat <i>mit Ei und Buttercroutons</i>	12
<i>mit gebratenen Pilzen und Speck, Ei und Buttercroutons</i>	14.50

Falsche Schnecken <i>Rindsfiletstücke überbacken mit Café de Paris</i>	(90 gr.) 19
---	-------------

Vorspeise

Hauptgang

Beefsteak Tartar <i>mild, medium oder scharf</i> <i>mit Brioche - Toast und Butter</i>	(90 gr.) 22	(180 gr.) 38
--	-------------	--------------

<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</i> <i>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

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



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	Kalbsgeschnetzeltes «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, Pfirsich «Chantilly»</i>	(150 gr.)	31			

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

Bison Carpaccio <i>Vorspeise</i> <i>in Salz gebeiztem Eigelb und Rucola</i>	(90 gr.)	28
Egli Knusperli <i>mit Tartar Sauce, garniert mit frischen Salaten</i>		29
Rinds - Flank Steak sous vide medium gegart <i>mit Chimichurri Sauce, neue Kartoffel und Beilagen Salat</i>	(160 gr.)	38
Irish Angus Porterhouse Steak mit Knochen für 2 Personen <i>auf dem Speckstein mit 6 verschiedenen Saucen</i> Wählen Sie als Beilage, 1 Beilag pro Person inbegriffen, jede weitere Beilage + CHF 6.00 <i>Kartoffelcroquetten – Pommes-frites – hausgemachte Spätzli – Reis – Gemüse – Salat</i>	(750 - 850 gr.)	118