

**CROSS** WINTERTHUR  
**SOUTHERN**  
**BBQ**  
HOTEL RESTAURANT TAKE AWAY TAVERNE ZUM KREUZ

**bbq & steakhouse**

cross bbq - stadthausstrasse 10 b - 8400 winterthur - 052 203 11 11

# taverne zum kreuz

-

das cross bbq heisst sie herzlich willkommen in eines der ersten gebäude winterthurs, das ausserhalb der stadtmauern erbaut wurde; der taverne zum kreuz.

lange fand man im erdgeschoss eine taverne, später ein schweizerisches restaurant und seit neuestem befindet sich ein modernes barbecue-lokal und steakhouse, in dem man sich verwöhnen lassen darf.

auch das hotel taverne zum kreuz erfuhr eine komplett-  
renovation und erscheint heute in neuem glanz.

wir freuen uns, dass sie hier sind und wünschen ihnen einen wundervollen aufenthalt.

# vorspeisen

**guacamole-bruschette** 10  
guacamole - tomaten - zwiebeln  
geröstete brotscheiben

**tomato soup** 11  
tomaten - rahm - basilikum

**mixed salad** 10  
gemischter saisonaler salat

**mozzarella-salad** 16  
saisonaler salat - mozzarella  
tomaten - basilikum

# vegetarisches

**filled pasta** 25  
diverse pasta - fragen sie unser personal

**vegi-ciabatta** 24  
ciabatta - mozzarella - guacamole  
gegrillte zucchini - coleslaw  
essiggurken - züri frites

# beef

folgende gerichte werden mit 800°C oberhitze  
in unserem Beefe® zubereitet

**entrecôte ny-style** 49  
entrecôte (200g) - hausgemachte  
kräuterbutter mediterranes gemüse  
züri frites

**rib eye steak** 52  
rib eye steak (250g) - mediterranes gemüse  
züri frites

**cross-appetizer** 23  
kalte angus-beef-scheiben vom smoker  
gegrillte zucchini - mozzarella - zwiebeln  
cherrytomaten - olivenöl - parmesansplitter

**cross-salad** 24  
saisonaler salat - pouletfleisch  
avocado - fruchte

# vom smoker

**pork ribs** half rack 38  
full rack 58

geräucherte schweinsrippen  
hausgemachte bbq-sauce

**smoked chicken wings** 27  
geräucherte pouletflügel - züri frites -  
coleslaw

**smoked ch chicken breast** 28  
geräucherte schweizer pouletbrust  
rosmarinkartoffeln - hausgemachte  
kräuterbutter - mediterranes gemüse

**schweinsteak** 33  
schweinsteak - rosmarinkartoffeln  
mediterranes gemüse

**lachstranche** 39  
lachstranche - mediterranes gemüse  
leichte proseccosauce

## cross varieties

### paniertes schnitzel 28

paniertes schweinschnitzel  
züri frites - coleslaw

### fischknusperli 27

frittierte fischknusperli  
hausgemachte tartar-sauce - züri frites

### penne flambiert 29

in whiskey flambiertes schweizer  
black angus pulled beef vom smoker  
peperoncini - rahm - zwiebeln - peperoni

## platters from our smoker

### all in one platter 48

pork ribs - pulled pork - chicken wings  
black angus pulled beef  
beef sausage - essiggurken

### texan cowboy platter 38

chicken wings - pork ribs  
beef sausage - essiggurken

### brisket 46

der absolute höhepunkt der barbecuekunst aus  
300g feinsten rindsbrust, die ca. 12h lang  
im smoker schmort

## cordon bleus

### cordon bleu classic

schweizer schweinefleisch  
schinken - käse  
coleslaw - züri frites

32

### cordon bleu cross

schweizer schweinefleisch  
pulled beef - käse -bbq-sauce  
coleslaw - züri frites

35

### cordon bleu piccante

schweizer schweinefleisch  
schinken - käse - peperoncini  
coleslaw - züri frites

33

## «burger»

### classic pulled “burger” 24

#### beef, pork or chicken

fleisch vom smoker ihrer wahl - ciabatta  
coleslaw - essiggurken - züri frites

### crazy chicken “burger” 27

pulled chicken vom smoker- ciabatta  
spiegelei - cheddar - cocktail-sauce  
blattsalat - tomaten - züri frites

### spicy “burger” 28

pulled beef - ciabatta - cheddar - guacamole  
blattsalat - essiggurken - peperoncini - züri  
frites

### smashed pig “burger” 26

pulled pork - ciabatta - cheddar - coleslaw  
blattsalat - grillierte zucchini - zwiebeln  
senf - züri frites

# pinsa

die pinsa romana begeistert mit ihren äusserst gesunden mehlsorten und ihrer leichtigkeit durch 48 stunden gärzeit. auch wenn ihr aussehen

ein wenig einer pizza ähneln mag, ist die pinsa gesunder, knuspriger und leckerer!

<b>margherita</b>	17	<b>chorizo</b>	24
tomatensauce - mozzarella - oregano		tomatensauce - mozzarella chorizo - oregano	
<b>romana</b>	23	<b>Black Angus VIP</b>	29
tomatensauce - mozzarella mediterranes gemüse - olivenöl		tomatensauce - mozzarella schweizer black angus pulled beef vom smoker	

# smoker

## pulled pork

diese saftige spezialität entstammt dem nord-amerikanischen barbecue. nach neun stunden im smoker kann das schulterblatt einfach heraus-gezogen werden und das fleisch fällt ganz von selbst auseinander  
100g: 12

## pulled beef

dieses saftige menü entsteht durch das schmoren des rindernackens für ca. sieben stunden im smoker. mit zwei gabeln zupft man das fleisch dann auseinander  
100g: 14

## pulled chicken

saftiges, gezupftes hähnchenfleisch.  
was soll man dazu noch sagen?  
100g: 10

# sides

coleslaw	8
züri frites	8
rosmarinkartoffeln	9
mediterranes gemüse	10
chili-cheese-fries	11

# hausgemachte saucen

bbq-sauce	3
tartar-sauce	3
chimichurri-sauce	3
kräuterbutter	3

# kinder

<b>chicken nuggets</b> chicken nuggets - pommes frites	16
<b>escalope panée</b> schweinschnitzel - pommes frites	16
<b>tomato penne</b> penne - tomatensauce	14

# Desserts

<b>mango-tiramisu</b>	12
<b>panna cotta</b>	11
<b>dörrzwetschgen in rotwein-zimtsauce</b> mit vanilleglacé	16
<b>glacé pro kugel</b> vanille - schokolade - mango - zitronen - erdbeere - kaffee	4
<b>eiscafé</b>	10
<b>mangosorbet prosecco</b>	12
<b>zitronensorbet wodka</b>	12
<b>frappés (diverse aromen)</b>	10

kalb-, schweine- und pouletfleisch  
rindfleisch  
lachs

schweiz  
schweiz  
norwegen

die preise verstehen sich in schweizer franken inkl. mwst  
unser personal berät sie gerne bezüglich  
nahrungsmittelallergien

# barbecue und steakhouse

-

die amerikanische küche ist die küche des fleisches. vor allem rind- und schweinefleisch werden auf verschiedenste art zu klassisch amerikanischem barbecue verarbeitet. unter barbecue versteht man typischerweise fleisch, welches bei eher niedrigen temperaturen langsam zubereitet wird. wir bereiten schweizer poulet-, rind- und schweinefleisch in unserem hauseigenen smoker in einem langen prozess bei tiefer hitze zu pulled-fleisch zu. mit unseren marinierten chicken wings bedienen wir uns auch der nördlicheren grillküche. das ribeye bildet das herz unseres steakhouse-angebots welches insgesamt neben anderen grilladen im beofer bei 800° C zubereitet wird.

**CROSS** WINTERTHUR  
**SOUTHERN**  
**BBQ**