

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 kulinarisch 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

mixed salad 10
gemischter saisonaler salat

mozzarella-salad 16
saisonaler salat - mozzarella
tomaten - olivenöl

cross-appetizer 23
kalte angus-beef-scheiben vom smoker
gegrillte zucchini - mozzarella - zwiebeln
tomaten - olivenöl - cheddar

crunchy nachos
mit hausgemachter guacamole 13
mit würziger chili con carne 16

vegetarisches

seasonal sauté 25
mediterranes gemüse - olivenöl
rosmarinsenfkartoffeln - salsa verde

vegi-ciabatta 26
ciabatta - gegrillte zucchini
mozzarella - guacamole
coleslaw - pommes frites

vom smoker

pork ribs half rack 39
full rack 59
geräucherte schweinsrippen - fries

smoked swiss wings 29
geräucherte schweizer pouletflügel
pommes frites hausgemachter coleslaw

smoked swiss chicken 31
geräucherte schweizer pouletbrust
rosmarinkartoffeln - hausgemachte
salsa verde - mediterranes gemüse

beef

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

entrecôte ny-style 49
entrecôte - mediterranes gemüse
chimichurri-sauce - pommes frites

rib eye steak 52
rib eye steak - mediterranes gemüse
pommes frites - chimichurri-sauce

beefed salmon 43
im beeper zubereitete lachstranche
mediterranes gemüse leichte proseccosauce

cross varieties

chili con carne 32

smoked brisket chunks - bohnen
tomaten - brot - chimichurri

flammbierte penne 29

in cognac flammbiertes schweizer
black angus pulled beef vom smoker
chimichurri - rahm - zwiebeln - peperoni

cross salad 26

frischer saisonaler salat - guacamole
schweizer pouletfleisch aus dem smoker
frische fruchte

platters from our smoker

inkl. einer Beilage | chilli-cheese fries +3 CHF
getruffelte parmesan-fries +6 CHF

all in one platter 49

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

texan cowboy platter 41

chicken wings - pork ribs
pulled pork - essiggurken

brisket 48

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

cordon bleus

cordon bleu classic

schweizer schweinefleisch
schinken - käse
pommes frites - coleslaw
34

cordon bleu cross

schweizer schweinefleisch
pulled beef - käse -bbq-sauce
coleslaw - pommes frites
38

cordon bleu piccante

schweizer schweinefleisch
schinken - käse - chimichurri
coleslaw - pommes frites
36

«burger»

classic pulled “burger” 26

beef, pork or chicken

ciabatta - blattsalat - coleslaw - essiggurken
fleisch vom smoker ihrer wahl - pommes frites
hausgemachte bbq-sauce

spicy “burger” 29

ciabatta - blattsalat - coleslaw - essiggurken
pulled beef - cheddar - guacamole
chimichurri-sauce - pommes frites

crazy chicken “burger” 29

ciabatta - blattsalat - coleslaw - essiggurken
pulled chicken vom smoker - spiegelei
hausgemachte tartarsauce - tomaten
cheddar - pommes frites

smashed pig “burger” 28

ciabatta - blattsalat - coleslaw - essiggurken
pulled pork - cheddar - grillierte zucchini
zwiebeln - hausgemachte bbq-suace
pommes frites

schweizer fleisch aus dem smoker

smoker sind perfekt für amerikanisches barbecue, da sie fleisch langsam bei niedrigen temperaturen garen und dabei mit holzrauch aromatisieren. dies führt zu besonders zartem, saftigem fleisch mit einer köstlichen rauchkruste, die das barbecue unvergleichlich macht. unser hauseigener smoker steht in der küche; wirf einen blick drauf, wenn du möchtest!

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: 12

sides

coleslaw	8
züri frites	8
rosmarinkartoffeln	9
mediterranes gemüse	10
chili-cheese-fries	11
getrüffelte parmesan-fries	14

hausgemachte saucen

bbq-sauce	4
tartar-sauce	4
chimichurri-sauce	4
salsa verde	4

kinder

chicken nuggets chicken nuggets - pommes frites	16
tomato penne penne - tomatensauce	14

Desserts

mango-tiramisu	13
panna cotta	12
dörrzwetschgen in rotwein-zimtsauce mit vanilleglacé	16
glacé pro kugel vanille - schokolade - mango - zitrone - erdbeere - kaffee	4.50
eiscafé	11
mangosorbet prosecco	13
zitronensorbet wodka	13

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.

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 zartem 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