







Herzlich willkommen im Restaurant Kreuz

Vorspeisen / Hors d'œuvre

 	Bunter Blattsalat mit Sprossen Salade verte avec pousses	9
 	Gemischter Salat mit gerösteten Kernen Salade mixte avec graines grillées	12
	Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum Salade de tomates avec de la mozzarella de bufflonne et du basilic.	21
		90g 170g
	Rindstatar mit Toast und Butter Tartare de bœuf avec toast et beurre	21 29
	mit Cognac, Whisky, oder Calvados	+4

Suppen / Potages

	Bouillon mit Flädli Consommé Célestine	9
 	Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmtupf Crème de tomates avec gin et crème fouettée	13
 	Bärlauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen Soupe au Riesling avec du raifort et de la pomme.	14

Pizza / Pizza

	Pizza Margherita Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum Mozzarella, sauce tomate, basilic	16
	Pizza Prosciutto e funghi Mozzarella, Tomatensauce, Hinterschinken, Champignons Mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, champignons	17
	Pizza Salame Mozzarella, Tomatensauce, Salami Mozzarella, sauce tomate, salami	17
	Pizza Speciale Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami, Hinterschinken, Zwiebeln, Chili Mozzarella, sauce tomate, salami épicé, jambon, oignons, piment	19

Vegetarische Gerichte / Mets végétariens



Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Reis 25

Vol-au-vent farcies aux champignons et riz



Rösti mit einem Stück Bergkäse, Schnittlauchbutter und Spiegelei 24

Rösti avec un morceau du fromage de montagne, beurre à la ciboulette et œuf au plat



Süsskartoffel Strudel 28

auf pikanter Karotten – Walnuss Sauce und Reis (vegan)

Strudel de patates douces sur sauce piquante aux carottes avec noix et riz (végétalien)

Rustikale Gerichte / Mets rustiques

Lenker Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 23

Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat



Berner Rösti mit Speck und Spiegelei 25

Rösti bernois avec lard et œuf au plat



Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 24

Saucisse à rôtir de porc avec sauce aux oignons et rösti

Cordon Bleu (Schwein) / Cordon bleu (Porc)

serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse

servi avec Pommes Frites et des légumes du jour

Cordon Bleu Classic 34

(gefüllt mit Lenker Chäs und Hinterschinken)

Cordon bleu classique (farci avec du fromage de la Lenk et du jambon)

Cordon Bleu Kreuz 37

(zusätzlich mit warmer Kräuterbutter)

Cordon bleu Kreuz (avec du beurre aux herbes chaud)

Cordon Bleu Simmental 35

(zusätzlich mit Zwiebeln & Senf gefüllt)

Cordon bleu Simmental (farci en plus avec oignons et moutarde)

Cordon Bleu Frühling 37

(mit Spargel und Schinken gefüllt dazu Bärlauchhollandaise)

Cordon bleu printemps

(farci d'asperges et de jambon avec une sauce hollandaise à l'ail des ours)

Burger / Burger

serviert mit Pommes Frites und Coleslaw Salat

servi avec Pommes Frites et une salade Coleslaw



«Kreuz» Burger 29

Lenker Angus Burger mit Spiegelei, knusprigem Speck, Cheddar Käse,

Tomatenscheiben, Salat und hausgemachter Burgersauce

auf getoastetem Mais Brioche Bun

Hamburger Angus avec œuf au plat, lardons, fromage Cheddar, tranches de tomate,

laitue et sauce à burger fait maison sur un pain brioché au maïs grillé

Hauptgerichte / Plats principaux

1/2

	Riz Casimir	30	37
	Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Reis Emincé de veau à la sauce curry avec fruits et riz		
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldbrauner Rösti Emincé de veau à la zurichoise avec röstis dorés	31	38
	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (vom Entrecote) mit Reis Boeuf Stroganoff (Entrecôte) avec riz	33	39
	Geschnetzelte Kalbsleber mit Rotweinjus und Butterrösti Foie de veau émincé avec jus au vin rouge et röstis au beurre	28	35
		180gr	250gr
	Rindsentrecote mit geschmolzener Café de Paris Butter und Kartoffelkroketten Entrecôte de bœuf avec beurre Café de Paris fondu et pommes croquettes	39	48

Fischgerichte / Poissons

	Fischknusperli (Zander) mit Tatarsauce und Pommes Frites Croustillant de poisson (sandre) avec sauce tartare et pommes frites	29
	Forelle im Ganzen gebraten nach «Müllerin Art» mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln Truite entière rôtie à la « façon meunière » avec beurre fondu et pommes de terre à la ciboulette	36

Die Hauptgerichte ausser Riz Casimir (Früchtegarnitur) servieren wir Ihnen mit verschiedenem Tagesgemüse
Les plats principaux sauf le saumon (juliennes de légumes) et Riz Casimir (garniture de fruits) nous vous les servons avec différents légumes du jour

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten.
Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats, veuillez vous adresser à nos employés de service.

Wir beziehen unser Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel, Wurstwaren & Schinken, sowie die Zanderknusperli aus Schweizer Produktion. Rinds Entrecôte aus Paraguay oder Uruguay. Der Lachs kommt aus Norwegen. Die Forelle aus Frankreich. Die scharfe Salami kommt aus Italien.
Nous nous approvisionnons en viande de bœuf, de veau, de porc, en volaille, en charcuterie et jambon, ainsi qu'en Zanderknusperli (sorte de poisson pané) auprès de producteurs suisses. Nous importons des Entrecôtes de bœuf en provenance du Paraguay ou d'Uruguay. Le saumon vient de Norvège. La truite est française. La salami piquante provient d'Italie.

Zeichenlegende / Légende des signes



Vegetarisch



Glutenfrei / sans gluten



Käse & Dessert / Fromage & desserts

-   **Lenker Käseteller** **14**
Auswahl von Lenker Chäs mit Feigensenf
Sélection de fromage de la Lenk avec moutarde aux figues
-   **Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahmtupf** **10**
Flan au caramel fait maison avec crème
-  **Schlemmerbecher « Kreuz »** **14**
Fruchtsalat mit Eierlikör, Vanilleglace und Rahm
Salade de fruits à la liqueur d'œufs, glace à la vanille et crème
- Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Vanilleglace** **13**
Petits gâteaux aux pommes avec sauce à la vanille ou glace à la vanille
-  **Panna Cotta mit frischen Erdbeeren** **13**
Panna cotta aux fraises fraîches
- Warmer Rhabarber Crumble mit Vanillecreme** **14**
Crumble tiède à la rhubarbe avec crème à la vanille

Glace / Glace

-  **Coupe « Denmark »** **12**
Vanilleglace mit warmer Schokkisauc
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude
-   **Coupe « Colonel »** **13**
Zitronensorbet mit Vodka
Sorbet citron à la vodka
-   **Coupe «Alte Zwetschge»** **13**
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Sorbet aux pruneaux avec Vieille Prune
-  **Eiskaffee** (gerührt mit Kirsch) **13**
Café glacé (brassé avec du kirsch)
-  **Coupe « Romanoff »** **14**
Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahm
Glace à la vanille avec des fraises fraîches et la crème
- Glacearomen :** **3.5**
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Karamell, Blutorange, Zitrone,
Marzipan - Sauerkirsch, Zwetschge, Joghurt, Baumnuß
- Rahmzuschlag:** **2**

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Taxen
Tous nos prix comprennent la TVA et le service.

Weinkarte

Prosecco / Champagner	1dl	7,5dl
Prosecco I / Valdobbiadene DOC	7.5	52.5
Moët & Chandon, Impérial Brut I / Valdobbiadene DOC	13	91
Weissweine im Glas		1dl
Domaine de Belletruche CH / La Côte AOC, Mont-sur-Rolle		5
Johannisberg CH / Wallis AOC		5.5
Yvorne blanc CH / Chablais AOC		6
Pinot Grigio IT / Venezien, Scaranto		6.5
Rotweine im Glas		1dl
Pinot Noir CH / Wallis AOC, Riem & Daepf		5
Yvorne rouge CH / Chablais AOC		6
Primitivo di Salento IT / Puglia, 4/20		6.5
Ojo de Agua ARG / Mendoza, Malbec, Dieter Meier		8
Roséwein im Glas		1dl
Œil de Perdrix CH / Wallis, Riem – Daepf		5.5

Weissweine / vins blancs	7,5dl
Aigle Les Murailles CH / Chablais AOC, H. Badoux	49
Yvorne Grand Cru CH / Chablais, Vevey, Clos du Rocher	57
Johannisberg CH / Wallis, Domaine du Mont d'Or	49
Petite Arvine CH / Wallis, Château Ravire	49
Dezaley Grand Cru CH / Waadt, « L'Arbalète »	54
Pino Grigio IT / Friaul, Venezie DOC, Scaranto	45
Critone IT / Kalabrien, Val di Neto bianco	44
Roséwein / vin rosé	5dl
Œil de Perdrix CH / Wallis, Riem – Daepf	27.5
Rotweine / vins rouges	7.5dl
Maienfelder CH / AOC Graubünden, Cotinelli	59
Aigle Monsigneur CH / Chablais AOC, H. Badoux	49
Humagne Rouge CH / Wallis AOC, Riem & Daepf	49
Cornalin CH / Wallis, Maurice Gay	65
Syrah CH / Wallis, Château Ravire	49
Merlot del Ticino CH / Tessin, Barrique Svizzera – Fratelli Sigrist	49
Chardonne Grand Cru CH / Lavaux, Cure D'Attalens	58
Pinot Noir Zizers CH / Bündner Rheintal AOC, Nüesch	45

Rotweine / vins rouges 7.5dl

Gigondas – Terrasse du Diable	75
FR / Côte du Rhône, Domaine les Pallières	
Château Prioure-Lichine	85
FR / Bordeaux, Margaux, 4 ^{ème} Grand Cru classé	
Château Pédesclaux	90
FR / Bordeaux, Pauillac, 5 ^{ème} Grand Cru classé	
Barolo San Carlo	78
IT / Piemont, Dezzani	
Ripasso della Valpolicella	58
IT / Veneto, Azienda Corteforte	
Amarone della Valpolicella	84
IT / Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	
Chianti Classico Machiavelli	44
IT / DOCG, Toscana, Salatia del Tani	
Brunello di Montalcino	76
IT / DOCG, Toscana, Martoccia	
Bolgheri Donna Olimpia	62
IT / Toscana, Donna Olimpia 1898	
Lacryma Cristi del Vesuvo	48
IT / Kampanien, Mastroberadino	
Aglianico del Vulture	55
IT / Basilicata, Vigneti del Vultura	
Primitivo di Salento	45
IT / Puglia, 4/20	
Solar de Becquer Crianza	49
ES / Rioja, Familia Escudero	
Valduero Reserva	75
ES / Ribera del Duero	
Chaminé	41
PT / Alentejano, Cortes de Cima	
Dona Maria	48
PT / Alentejo DOC, Julio Bastos	
Ojo de Agua	55
ARG / Mendoza, Malbec, Dieter Meier	
Claret Black Label	57
US / California, Cabernet Sauvignon, Francis Ford Coppola	

Getränkekarte

Aperitif

zu 4 cl

Martini B, R	15%	7
Aperol	11%	7
Aperol Sprizz		11
Hugo		11
Campari Bitter	25%	7
Cynar	16%	7
Ramazzotti Amaro Felsina	30%	7
Appenzeller Bitter	29%	6
Jägermeister Kräuterliqueur	35%	5
Fernet Branca	39%	7
Pernod	40%	9

Spirits & Liqueurs

Martell *V*S*	40%	2cl	10
Armagnac	40%	2cl	8
Calvados Morin	40%	2cl	8
Grand Marnier	42%	2cl	8
Cointreau	45%	2cl	8
Limoncello di Sorrento	32%	4cl	8
Amaretto	30%	4cl	8
Bailey's	17%	4cl	7

Grappa

Di Brunello	43%	2cl	9
Elisi in Barrique, Berta	43%	2cl	9
La Musa, Berta	40%	2cl	11
Tre Soli Tre, Berta	45%	2cl	14
Roccanivo, Berta	41%	2cl	14

Obstbrände

Vieille Prune, Fassbind	40%	2cl	9
Vieille Framboise, Fassbind	40%	2cl	9
Williams, Morand	43%	2cl	8
Abricotine, Morand	43%	2cl	8
Kirsch Rigi, Fassbind	43%	2cl	8

Warteck ist unser Hausbier

Herrgöttli,	20cl	4
Stange,	30cl	5
Chübel	50cl	7
Warteck Lager Flasche	50cl	6.5
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5
Simmentaler Lager / Märzen	33cl	6.5
Schneider Weisse	50cl	7
Suure Moscht Möhl	50cl	6
Suure Moscht Möhl, Alkoholfrei	50cl	6

Mineral, Süssgetränke & Säfte

Henniez mit / ohne Kohlensäure	33cl	4.5
Henniez mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.5
Henniez mit / ohne Kohlensäure	100cl	11
Leitungswasser	100cl	4
Wasser ist GRATIS, Sie bezahlen lediglich den Service. Wählen Sie einen Wein, servieren wir Ihnen auf Wunsch das Wasser ohne Servicegebühr.		
Coca Cola, Zero, Sprite, Eistee	33cl	5
Rivella Rot & Blau, Apfelschorle	33cl	5
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	5
San Bitter	10cl	4.5
Orangen-, Tomatensaft	20cl	5

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto	Tasse	4.5
Doppelter Espresso	Tasse	5.5
Schale, Milchkaffee	Tasse	5
Cappuccino	Tasse	5
Latte Macchiato	Glas	6
Kaffee Kreuz mit Nidle	Glas	9
Kaffee Fertig / Lutz	Glas	6.5
Tee - Spezialitäten	Glas	4.5
Earl Grey, Fenchel, Früchte, Pfefferminz, Lindenblüte, Kamille, Grüntee, Eisenkraut, Hagebutte		
Schokolade & Ovomaltine	Glas	4.5

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Taxen
Tous nos prix comprennent la TVA et le service.