



# Herzlich willkommen im Restaurant Kreuz

## Vorspeisen / Hors d'œuvre

 	<b>Bunter Blattsalat mit Sprossen</b> Salade verte avec pousses	<b>9</b>
 	<b>Gemischter Salat mit gerösteten Kernen</b> Salade mixte avec graines grillées	<b>12</b>
	<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons</b> Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons	<b>14</b>
	<b>Rindstatar mit Toast und Butter</b> Tartare de bœuf avec toast et beurre	90g <b>170g</b> <b>21 29</b>
	mit <b>Cognac, Whisky, oder Calvados</b>	<b>+4</b>

## Suppen / Potages

	<b>Bouillon mit Flädli</b> Consommé Célestine	<b>9</b>
 	<b>Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmtupf</b> Crème de tomates avec gin et crème fouettée	<b>13</b>

## Pizza / Pizza

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

## 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** 23

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** 23

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** 33

**(gefüllt mit Gruyère und Hinterschinken)**

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

**Cordon Bleu Kreuz** 36

**(zusätzlich mit warmer Kräuterbutter)**

Cordon bleu Kreuz (avec du beurre aux herbes chaud)

**Cordon Bleu Simmental** 34

**(zusätzlich mit Zwiebeln & Senf gefüllt)**

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

**Cordon Bleu Winter** 35

**(gefüllt mit Speck-Knoblauch Chäs und Schinken)**

Cordon bleu Winter (farci de fromage aux lardons et à l'ail et de jambon)

## Burger / Burger

**serviert mit Pommes Frites und Coleslaw Salat**

servi avec Pommes Frites et une salade Coleslaw



**«Kreuz» Burger** 28

**Lenker Angus Burger mit Spiegelei, knusprigem Speck, Cheddar Käse, Tomatenscheiben, Salat und hausgemachter Burgersauce auf getoastetem Mais Brioche Bun**

Hamburger Angus avec oeuf 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

29 36

### Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Reis

Emincé de veau à la sauce curry avec fruits et riz

### Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldbrauner Rösti

29 37

Emincé de veau à la zurichoise avec röstis dorés

### Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (vom Entrecote) mit Reis

33 39

Boeuf Stroganoff (Entrecôte) avec riz

### Geschnetzelte Kalbsleber mit Rotweinjus und Butterrösti

27 34

Foie de veau émincé avec jus au vin rouge et röstis au beurre

180gr 250gr

### Rindsentrecote mit Sauce Café de Paris und Kartoffelkroketten

38 47

Entrecôte de bœuf à la sauce Café de Paris et pommes croquettes

### Poulet Saltimbocca mit Steinpilzrisotto

26 33

Poulet Saltimbocca avec risotto aux cèpes

## Fischgerichte / Poissons

### Fischknusperli (Zander) mit Tatarsauce und Pommes Frites

29

Croustillant de poisson (sandre) avec sauce tartare et pommes frites

### Forelle im Ganzen gebraten nach «Müllerin Art» mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln

35

Truite entière rôtie à la « façon meunière »

avec beurre fondu et pommes de terre à la ciboulette

### 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.

Die Forelle aus Frankreich. Das Wild kommt aus der EU

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.

La truite est française. Le gibier provient de l'UE

La salami piquante provient d'Italie.

### Zeichenlegende / Légende des signes



Vegetarisch



Glutenfrei / sans gluten







Gerne können wir Ihnen verschiedene Gerichte, die nicht Glutenfrei gekennzeichnet sind, auch glutenfrei anbieten. Fragen Sie hierfür das Servicepersonal.



## Käse & Dessert / Fromage & desserts

 	<b>Lenker Käseteller</b> <b>Auswahl von Lenker Chäs mit Feigensenf</b> Sélection de fromage de la Lenk avec moutarde aux figues	<b>14</b>
 	<b>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahmtupf</b> Flan au caramel fait maison avec crème	<b>10</b>
	<b>Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Vanilleglace</b> Petits gâteaux aux pommes avec sauce à la vanille ou glace à la vanille	<b>13</b>
	<b>Hausgemachtes Tiramisu mit Maroni</b> Tiramisu maison aux marrons	<b>11</b>
 	<b>Weisses Schokoladen Parfait mit Ahorn – Erdnuss Krokant</b> Parfait au chocolat blanc avec croquant d'érable et de cacahuètes	<b>14</b>

## Glace / Glace

	<b>Coupe « Denmark »</b> <b>Vanilleglace mit warmer Schokkisauce</b> Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude	<b>12</b>
	<b>Coupe « Amarena »</b> <b>Vanilleglace mit Amarenakirschen</b> Glace à la vanille avec cerises amarena	<b>12</b>
	<b>Coupe « Colonel »</b> <b>Zitronensorbet mit Vodka</b> Sorbet citron à la vodka	<b>13</b>
	<b>Coupe «Alte Zwetschge»</b> <b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b> Sorbet aux pruneaux avec Vieille Prune	<b>13</b>
	<b>Eiskaffee</b> (gerührt mit Kirsch) Café glacé (brassé avec du kirsch)	<b>13</b>
	<b>Schlemmerbecher « Kreuz »</b> <b>Fruchtsalat mit Eierlikör, Vanilleglace und Rahm</b> Salade de fruits à la liqueur d'œufs, glace à la vanille et crème	<b>14</b>
	<b>Glacearomen:</b> Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Karamell, Blutorange, Zitrone, Marzipan - Sauerkirsch, Zwetschge, Joghurt, Baumnuss	<b>3.5</b>
	<b>Rahmzuschlag:</b>	<b>2</b>

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

# Winterkarte / Carte d'hiver

1/2

		<b>Cremige Petersilienwurzelsuppe mit Pesto und Speckwürfel</b> Soupe crémeuse de racines de persil au pesto et aux lardons	<b>12</b>
		<b>Wintersalat mit Birne, Baumnüssen und mit Honig karamellisiertem Ziegenkäse</b> Salade d'hiver à la poire, noix et fromage de chèvre caramélisées	<b>19</b>
		<b>Weissweinrisotto mit Steinpilzen und weissem Wermut</b> Risotto au vin blanc avec cèpes et vermouth blanc	<b>19</b> <b>25</b>
		<b>Suure Mocke mit Kartoffelstock und gemischtem Gemüse</b> Rôti de bœuf avec purée de pommes de terre et légumes	<b>23</b> <b>28</b>
		<b>Rindspfeffer « nach Grossmutter Art » garniert mit Speckstreifen, Champignons und Silberzwiebeln gebratenen Schupfnudeln und Rotkraut</b> Poivre de bœuf «façon grand-mère» garni de lardons, de champignons et d'oignons argentés Schupfnudeln sautés et chou rouge	<b>27</b> <b>32</b>
		<b>Rehgeschnetzelttes mit Steinpilzen hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne</b> Emincé de chevreuil aux cèpes Spätzli faits maison, chou rouge aux pommes et poire aux airelles	<b>33</b> <b>39</b>
		<b>Hausgemachtes Tiramisu mit Maroni</b> Tiramisu maison aux marrons	<b>11</b>
		<b>Weisses Schokoladen Parfait mit Ahorn – Erdnuss Krokant</b> Parfait au chocolat blanc avec croquant d'érable et de cacahuètes	<b>14</b>



# Weinkarte

---

## Prosecco / Champagner

---

<b>Prosecco</b> I / Valdobbiadene DOC	<b>7.5</b>	<b>52.5</b>
<b>Moët &amp; Chandon, Impérial Brut</b> I / Valdobbiadene DOC	<b>13</b>	<b>91</b>

---

## Weissweine im Glas

---

<b>Domaine de Belletruche</b> CH / La Côte AOC, Mont-sur-Rolle		<b>5</b>
<b>Johannisberg</b> CH / Wallis AOC		<b>5.5</b>
<b>Yvorne blanc</b> CH / Chablais AOC		<b>6</b>
<b>Pinot Grigio</b> IT / Venezien, Scaranto		<b>6.5</b>

---

## Rotweine im Glas

---

<b>Pinot Noir</b> CH / Wallis AOC, Riem & Daepf		<b>5</b>
<b>Yvorne rouge</b> CH / Chablais AOC		<b>6</b>
<b>Primitivo di Salento</b> IT / Puglia, 4/20		<b>6.5</b>
<b>Ojo de Agua</b> ARG / Mendoza, Malbec, Dieter Meier		<b>8</b>

---

## Roséwein im Glas

---

<b>Œil de Perdrix</b> CH / Wallis, Riem – Daepf		<b>5.5</b>
--	--	------------

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

---

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



# Getränkerte

## Aperitif

zu 4 cl

---

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

## Spirits & Liqueurs

---

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

## Grappa

---

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

## Obstbrände

---

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

## **Warteck ist unser Hausbier**

---

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

## **Mineral, Süssgetränke & Säfte**

---

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

## **Kaffee & Tee**

---

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

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