





Herzlich willkommen im Restaurant Kreuz

Vorspeisen / Hors d'œuvre

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

Suppen / Potages

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

Pizza / Pizza

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

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 Sommer 37

(gefüllt mit Frischkäse, Schinken und getrockneten Tomaten)

Cordon bleu Été (farcis de fromage frais, de jambon et de tomates séchées)

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 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	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
Rindsentrecote mit geschmolzener Café de Paris Butter und Kartoffelkroketten Entrecôte de bœuf avec beurre Café de Paris fondu et pommes croquettes	180gr 39	250gr 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

(bei Zöliakie informieren Sie bitte das Servicepersonal)

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	
		Vanille – Sauerrahm Parfait mit Kirschkompott	13
		Parfait à la crème fraîche et à la vanille avec compote de cerises	
		Limetten Crème Brûlée mit Waldbeeren	12
		Crème brûlée au citron vert et aux baies des bois	

Glace / Glace

		Coupe « Denmark »	12
		Vanilleglace mit warmer Schokkisaucce 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)	
		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.



Sommerkarte / Carte d'été

 	«Gazpacho Andaluz» Kalte spanische Gemüsesuppe "Gazpacho Andaluz" Soupe de légumes froide espagnole	11
	Salatkomposition «Poulet Curry» Blattsalate, Pouletwürfel, Mango, Kiwi, Ananas und Curry – Bananen Dressing Salades, poulet, mangues, kiwi, ananas, sauce au curry et bananes	26
	Siedfleischsalat garniert mit verschiedenen Salaten Salade de bouilli garnie de différentes salades	24
	Wurst – Käse Salat mit Cervelat und Lenker Bergkäse, garniert Salade de charcuterie et de fromage avec cervelas et fromage de montagne de Lenk, garnie	22
	Kalter Roastbeefsteller mit Salaten und Tatarsauce Assiette roastbeef froid avec salades et sauce tartare	27
	Pommes Frites als Beilage Pommes frites pour accompagner	5
 	«Kreuzteller» Bunt gemischte Salate und Melone mit... «Assiette Kreuz» divers salades et melon	
	Entrecôte vom Rind (180g) mit Kräuterbutter Entrecôte de boeuf avec beurre aux herbes	39
	Pouletbrust (160g) mit Tomatenbutter Poitrine de poulet avec du beurre de tomate	27
	Fischknusperli (Zander) und Tatarsauce Croustillant de poisson (sandre) avec sauce tartare	29
	Vanille – Sauerrahm Parfait mit Kirschkompott Parfait à la crème fraîche et à la vanille avec compote de cerises	13
 	Limetten Crème Brûlée mit Waldbeeren Crème brûlée au citron vert et aux baies des bois	12

Weinkarte

Prosecco / Champagner	1dl	7,5dl
Prosecco I / Valdobbiadene DOC	8	54
Moët & Chandon, Impérial Brut I / Valdobbiadene DOC	14	98

*Mit dem Jodlerwyw unterstützen wir das
55. Bernisch-Kantonale Jodlerfest Lenk-St. Stephan im Juni 2025,
denn jedes konsumierter Halberli wird mit CHF 1.— ans Fest vergütet.*

Weissweine im Glas	1dl
Jodlerwyw Weiss CH / Valais AOC, Johannisberg, Riem & Daep	5
Yvorne blanc CH / Chablais AOC	6
Pinot Grigio IT / Venezien, Scaranto	6.5
Rotweine im Glas	1dl
Jodlerwyw rot CH / Lavaux AOC, Epesses, Riem & Daep	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 – Daep	5.5

Weissweine / vins blancs 7,5dl

Aigle Les Murailles 49

CH / Chablais AOC, H. Badoux

Yvorne Grand Cru 57

CH / Chablais, Vevey, Clos du Rocher

Johannisberg 49

CH / Wallis, Domaine du Mont d'Or

Petite Arvine 49

CH / Wallis, Château Ravire

Dezaley Grand Cru 54

CH / Waadt, « L'Arbalète »

Pino Grigio 45

IT / Friaul, Venezie DOC, Scaranto

Critone 44

IT / Kalabrien, Val di Neto bianco

Roséwein / vin rosé

The Pale 49

FR / Provence, Sacha Lichine

Rotweine / vins rouges 7,5dl

Maienfelder 59

CH / AOC Graubünden, Cotinelli

Aigle Monsigneur 49

CH / Chablais AOC, H. Badoux

Humagne Rouge 49

CH / Wallis AOC, Riem & Daepf

Cornalin 65

CH / Wallis, Maurice Gay

Syrah 49

CH / Wallis, Château Ravire

Merlot del Ticino 49

CH / Tessin, Barrique Svizzera – Fratelli Sigrist

Chardonne Grand Cru 58

CH / Lavaux, Cure D'Attalens

Pinot Noir Zizers 45

CH / Bündner Rheintal AOC, Nüesch

Rotweine / vins rouges	7.5dl
Gigondas – Terrasse du Diable FR / Côte du Rhône, Domaine les Pallières	75
Château Priure-Lichine FR / Bordeaux, Margaux, 4ème Grand Cru classé	85
Château Pédesclaux FR / Bordeaux, Pauillac, 5ème Grand Cru classé	90
Barolo Gigi Rosso IT / Piemont, Bricco san Pietro	78
Ripasso della Valpolicella IT / Veneto, Azienda Corteforte	58
Amarone della Valpolicella IT / Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	84
Chianti Classico Machiavelli IT / DOCG, Toscana, Salatia del Tani	44
Brunello di Montalcino IT / DOCG, Toskana, Martoccia	76
Bolgheri Donna Olimpia IT / Toscana, Donna Olimpia 1898	62
Amaranta Montepulciano IT / Abruzzen – Colle al Vento	58
Lacryma Cristi del Vesuvo IT / Kampanien, Mastroberadino	48
Forte Elerone IT / Apulien – Puglia Rossa – Roveroto	51
Aglianico del Vulture IT / Basilikata, Vigneti del Vultura	55
Primitivo di Salento IT / Puglia, 4/20	45
Solar de Becquer Crianza ES / Rioja, Familia Escudero	49
Valduero Reserva ES / Ribera del Duero	75
Ojo de Agua ARG / Mendoza, Malbec, Dieter Meier	55
Claret Black Label US / California, Cabernet Sauvignon, Francis Ford Coppola	57

Getränkerte

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	7
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		
Schokolade & Ovomaltine	Glas	4.5

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