




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	
		Bunter Herbstsalat mit Baumnüssen, Trauben, Feigen und gebratenen Waldpilzen	16
		Salade d'automne multicolore avec noix, raisins, figues et champignons des bois rôtis	
		Rindstatar mit Toast und Butter	90g 170g 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)

Burger / Burger

serviert mit Pommes Frites und Coleslaw Salat
servi avec Pommes Frites et une salade Coleslaw



«Kreuz» Burger 29
Lenk 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.

Die Forelle aus Frankreich. Die scharfe Salami kommt aus Italien. Das Wild beziehen wir aus Österreich oder der EU.

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. La salami piquante provient d'Italie. Le gibier provient d'Autriche ou de l'Union européenne

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 Caramelköpfl 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	
		Maronenglace mit heissem Kirschkompott	13
		Glace aux marrons avec compote de cerises chaude	
		Vermicelles mit Rahm	9
		Vermicelles à la crème	
		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 « Nesselrode »	13
		Vermicelles mit Rahm, Meringue und Vanilleglace Vermicelles avec crème fouettée, meringue et glace vanille	
		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.



Wildkarte / Carte de gibier

1/2



Rustikale Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Röstzwiebeln 12
Crème de potiron aux grains de courge et oignons frits

Salatkomposition «Halali» 22 28

Blattsalat mit Rehschnitzel, Eierschwämmli und Croutons
Salade verte «Halali» servie avec escalope de chevreuil, chanterelles et croûtons



« Hubertus Teller » 28

**mit Rosenkohl, karamellisierten Maroni, Rotkohl, Eierschwämmli-rahm
Birne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli**
avec choux de Bruxelles, marrons caramélisés, chou rouge, chanterelles
poire aux airelles et spätzli faits maison

Kürbisgnocchi mit Eierschwämmli-rahm 21 26
Gnocchi de courge avec ragoût de chanterelles

Gempfeffer « Grossmutter Art » 32 37
garniert mit Speckstreifen, Champignons und Silberzwiebeln
Civet de chamois garni avec lardons, champignons et petits oignons

Rehgeschnetzeltes mit Steinpilzen 33 39
Emincé de chevreuil aux bolets

Rehschnitzel « Baden Baden » 35 42
mit Eierschwämmli und Trauben
Escalope de chevreuil aux chanterelles et raisin

Hirschentrecôte mit Pflaumensauce 37
Entrecôte de cerf avec sauce aux prunes

**Die Wildgerichte servieren wir Ihnen
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
karamellisierten Maronen und Preiselbeerbirne**

Les plats de chasse sont servis
avec des spätzli faits maison, choux de Bruxelles,
chou rouge, marrons caramélisés et poire aux airelles

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

Jodlerwyw Weiss CH / Valais AOC, Johannisberg, Riem & Daep	5
Pinot Grigio IT / Venezien, Scaranto	6.5

Rotweine im Glas

Jodlerwyw rot CH / Lavaux AOC, Epesses, Riem & Daep	5
Primitivo di Salento IT / Puglia, 4/20	6.5
Ojo de Agua ARG / Mendoza, Malbec, Dieter Meier	8

Roséwein im Glas

Œil de Perdrix CH / Wallis, Riem – Daep	5.5
The Pale FR / Provence, Sacha Lichine	7

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	
The Pale FR / Provence, Sacha Lichine	49
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

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 Riserva IT / DOCG, Toscana, La Madonnina	51
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
Veran ES / Mallorca, Finca Biniagual	69
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

Getränkekarte

Aperitif zu 4 cl

Martini B, R	15%		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.