



Herzlich willkommen im Restaurant Kreuz

Vorspeisen / Hors d'œuvre

Bunter Blattsalat mit Kräutersprossen (V,G) Feuilles de salade hivernale aux herbes			9
Salatvariation mit gerösteten Kernen (V,G) Variation de salades et graines grillées			13
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons Salade mâche aux lardons, œuf et croûtons			15
Hummus mit Randen und Tortilla Chips (V+) Houmous à la betterave rouge et chips de tortilla			14
Tatar vom Rind, Toast und Butter Tartare de bœuf, toast et beurre		90g	170g
		19	31
mit Cognac, Whisky, oder Calvados	+4		

Suppen / Potages

Rindsbouillon mit Flädli, oder Ei, oder Sherry Consommé Célestine, ou à l'œuf, ou au Sherry			9
Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmtupf (V,G) Soupe de tomates au Gin et crème fouettée			13

Pizza

Pizza Margherita (V) 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 & Vegane Gerichte / Plats végétariens et végétaliens

Linsentäschli, orientalisches Couscous, Gemüse und Tzatziki (V+)	28
Galettes de lentilles, couscous oriental, légumes et tzatziki	
Rösti mit Kräuterbutter, Spiegelei und einem Stück Bergkäse (V,G)	24
Rösti au beurre à la herbes, œuf au plat et un morceau du fromage montagne	
Süsskartoffel Strudel, pikante Karotten – Walnuss Sauce und Reis (V+)	28
Strudel de patates douces, sauce piquante aux carottes et noix, riz	

Traditionelle Gerichte / Plats traditionnels

Lenker Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	23
Croûte au fromage de la Lenk au jambon et œuf au plat	
Berner Rösti mit Speck und Spiegelei (G)	25
Rösti bernois au lard et œuf au plat	
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	24
Saucisse à rôtir de porc, sauce aux oignons et rösti	

Cordon Bleu (Schwein / porc)

« Classic » gefüllt mit Lenker Chäs und Hinterschinken	34
« Classique » farci avec du fromage de la Lenk et du jambon	
« Kreuz », Classic zusätzlich mit warmer Kräuterbutter	37
« Kreuz » Classique + du beurre aux herbes chaud	
« Simmental », Classic zusätzlich mit Zwiebeln & Senf gefüllt	35
« Simmental » Classique + farci avec oignons et moutarde	

Burger & Steak



« Kreuz » Burger	29
Lenker Angus Burger mit Spiegelei, knusprigem Speck, Cheddar Käse, Tomaten, Salat und hausgemachter Burgersauce auf getoastetem Mais Brioche Bun serviert mit Pommes Frites und Coleslaw Salat	
Angus Burger avec oeuf au plat, lardons, fromage Cheddar, tomate, laitue et sauce à burger fait maison sur un pain brioché au maïs grillé, servi avec Pommes Frites et salade Coleslaw	

	(roh) 180gr	250gr
Rindsentrecote « Café de Paris »	39	48
mit Kartoffelkroketten und frischem Tagesgemüse		
Entrecôte de bœuf « Café de Paris », pommes croquettes et légumes		

Geschnetzeltes / Emincé	1/2	
...vom Kalb « Casimir » – Currysauce mit Früchten und Reis	30	37
...de veau « Casimir » – Sauce curry avec fruits et riz		
...vom Kalb « Zürcher Art » mit goldbrauner Rösti	31	38
...de veau « à la zurichoise » avec röstis dorés		
...vom Rind (Entrecôte) « Stroganoff » mit Reis	33	39
...de boeuf (Entrecôte) « Stroganoff » avec riz		
...von der Kalbsleber mit Rotweinjus und Butterrösti	28	35
...du foie de veau avec jus au vin rouge et röstis au beurre		

Fischgerichte / Poissons

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

Die Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit marktfrischem Gemüse
 Nos plats principaux sont servis avec des légumes du marché

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

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.

Zeichenlegende / Légende des signes

V = vegetarisch / végétariens

V+ = vegan / végétaliens

G = Glutenfrei / sans gluten

(bei Zöliakie informieren Sie bitte das Servicepersonal)

Käse & Dessert / Fromage & desserts

Lenker Käseteller (V,G)	14
Auswahl von Lenker Chäs mit Feigensenf	
Sélection de fromage de la Lenk avec moutarde aux figues	
Hausgemachtes Karamelköpfl (V,G)	10
Flan au caramel fait maison	
Schlemmerbecher « Kreuz » (V)	14
Fruchtsalat mit Eierlikör, Vanilleglace und Rahm	
Salade de fruits à la liqueur d'œufs, glace à la vanille et crème	
Apfelküchlein mit Vanillesauce (V)	13
Petits gâteaux aux pommes avec sauce à la vanille	
Maroniparfait mit Kirschkompott (V)	13
Glace aux marrons avec compote de cerises	

Glace / Glace

Coupe « Denmark » Vanilleglace mit warmer Schokkisauc (V)	12
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude	
Coupe « Colonel » Zitronensorbet mit Vodka (V)	13
Sorbet citron à la vodka	
Coupe « Alte Zwetschge » Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (V)	13
Sorbet aux pruneaux avec Vieille Prune	
Eiskaffee gerührt, mit Kirsch (V)	13
Café glacé, brassé, avec du kirsch	

Glacearomen : 3.5

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Karamell, Blutorange, Zitrone,
Marzipan - Sauerkirsch, Zwetschge, Joghurt, Baumnuß

Rahmzuschlag: 2



Winterkarte / Carte d'hiver

1/2

Petersilienwurzelsuppe mit Pesto und Speckwürfel (G) Soupe de racines de persil au pesto et aux lardons		12
Geräucherte Entenbrust mit Nüsslisalat und Sauce Cumberland (G) Magret de canard fumé, salade de mâche sauce Cumberland		19
Weissweinrisotto mit Steinpilzen und Noilly Prat (V,G) Risotto au vin blanc avec cèpes et Noilly Prat	19	28
Chili sin Carne (V+) mit Soja, Bohnen, Mais, Kichererbsen, Chili und Crème fraîche, serviert mit Reis avec du soja, des haricots, du maïs, des pois chiches, du chili et crème fraîche servie avec du riz	19	25
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Apfelrotkraut Rôti de bœuf mariné, purée de pommes de terre et choux rouge	23	28
Rindsragout mit Balsamico, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse Ragoût de bœuf au vinaigre balsamique, pommes croquettes et légumes variés	26	35
Rehgeschnetzelttes mit Steinpilzen, gebratenen Schupfnudeln, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne Emincé de chevreuil aux cèpes, Schupfnudeln, chou rouge aux pommes et poire aux airelles	33	42

Weinkarte

Prosecco / Champagner	1dl	7,5dl
Prosecco I / Valdobbiadene DOC	8	54
Moët & Chandon, Impérial Brut FR / Champagne, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	14	98

*Mit dem Jodlerwyy 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
Jodlerwyy Weiss CH / Valais AOC, Johannisberg, Riem & Daepf	5
Pinot Grigio IT / Venezien, Scaranto	6.5

Rotweine im Glas	1dl
Jodlerwyy rot CH / Lavaux AOC, Epesses, Riem & Daepf	5
Primitivo di Salento IT / Puglia, 4/20	6.5
Ojo de Agua ARG / Mendoza, Malbec, Dieter Meier	8

Roséwein im Glas	1dl
CEil 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	55
Johannisberg CH / Wallis, Domaine du Mont d'Or	49
Petite Arvine CH / Wallis, Château Ravire	49
Dezaley Grand Cru CH / Waadt, « L'Arbalète »	57
Pinot 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	57
Aigle Monseigneur CH / Chablais AOC, H. Badoux	53
Humagne Rouge CH / Wallis AOC, Riem & Daepf	49
Cornalin CH / Wallis, Maurice Gay	67
Syrah CH / Wallis, Château Ravire	53
Merlot del Ticino CH / Tessin, Barrique Svizzera – Fratelli Sigrist	49
Chardonne Grand Cru CH / Lavaux, Cure D'Attalens	49

Rotweine / vins rouges	7.5dl
Château Prieure-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 / Veneto, "Voxius", Azienda Corteforte	79
Chianti Classico Riserva IT / DOCG, Toscana, La Madonnina	51
Brunello di Montalcino IT / DOCG, Toscana, Martoccia	76
Bolgheri Donna Olimpia IT / Toscana, Donna Olimpia 1898	67
Amaranta Montepulciano IT / Abruzzen – Colle al Vento	58
Lacryma Christi del Vesuvio IT / Kampanien, Mastroberadino	52
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	83
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 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	7
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.