



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
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum Salade de tomates avec de la mozzarella de bufflonne et du basilic		21
Tatar vom Rind, Toast und Butter Tartare de bœuf , toast et beurre	90g	170g
mit Cognac, Whisky, oder Calvados	19	31
	+4	+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
Bärlauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen (V,G) Soupe à la crème à l'ail des ours avec lamelles de saumon fumé		14

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)

serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse

servi avec Pommes Frites et des légumes du jour

« 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	
« Frühling » mit Spargel und Schinken gefüllt dazu Bärlauchhollandaise	37
« Printemps » farci d'asperges et de jambon avec une sauce hollandaise à l'ail des ours	

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)



Frühlingskarte / Carte de printemps

	1/2	
Cremige Spargelsuppe mit Croutons (V) Crème d'asperges avec des croûtons	11	
Spargelsalat (V,G) mit bunten Blattsalaten und Radiesschen an Zitronendressing Salade d'asperges avec des feuilles de salade mélangées et des radis, assaisonnée d'une vinaigrette au citron	19	
Bärlauchrahmspätzli mit Lenker Bergkäse gratiniert (V) Spätzle à l'ail d'ours la crème gratinés au fromage de montagne local	23	28
Pappardelle mit gemischten frischen Spargeln, Schnittlauchrahmsauce, Kirschtomaten und Mandeln (V) Pappardelle aux asperges, sauce à la crème aux ciboulette, tomates cerises et amandes	24	29
Portion frischer weisser Spargel mit neuen Kartoffeln, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter (V,G) Portion d'asperges blanches avec des pommes de terre nouvelles, avec sauce hollandaise ou beurre fondu		28
mit Roh,- & Beinschinken avec jambon cru et cuit	+8	
mit Rauchlachs avec du saumon fumé	+9	
Gebratenes Lachssteak mit frischem weissen und grünem Spargel an Bärlauchsauce, und Landkornreis (G) Steak de saumon grillé à la sauce à l'ail des ours, avec des asperges et du riz brun de campagne	36	
Spargel «Primavera» mit geschnetzeltem Kalbfleisch an Rahmsauce und Pappardelle Asperges «Primavera» avec émincée de veau sauce à la crème et aux pappardelles	38	
Paniertes Schweinsschnitzel mit weissem Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln Escalope de porc panée avec des asperges blanches, sauce hollandaise et des pommes de terre nouvelles	37	
Gebratenes Rindsentrecote (180g) (G) mit Bärlauchbutter, weissem Spargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln Entrecôte de bœuf grillé (180g) avec du beurre à l'ail des ours, asperges blanches, et sauce hollandaise et des pommes de terre nouvelles	44	



Käse & Dessert / Fromage & desserts

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

Glace / Glace

Coupe « Denmark » Vanilleglace mit warmer Schokkisauce (V) Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude	12
Coupe « Colonel » Zitronensorbet mit Vodka (V) Sorbet citron à la vodka	13
Coupe « Alte Zwetschge » Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (V) Sorbet aux pruneaux avec Vieille Prune	13
Eiskaffee gerührt, mit Kirsch (V) Café glacé, brassé, avec du kirsch	13
Coupe « Romanoff » Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahm Glace à la vanille avec des fraises fraîches et la crème	13

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

Prosecco I / Valdobbiadene DOC	7.5	52.5
Moët & Chandon, Impérial Brut I / Valdobbiadene DOC	13	91

Weissweine im Glas

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

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

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
Johannsiberg 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, Venezia 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 Gigi Rosso	78
IT / Piemont, Bricco san Pietro	
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	
Amaranta Montepulciano	58
IT / Abruzzen – Colle al Vento	
Lacryma Cristi del Vesuvo	48
IT / Kampanien, Mastroberadino	
Forte Elerone	51
IT / Apulien – Puglia Rossa – Roveroto	
Aglianico del Vulture	55
IT / Basilikata, 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	
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	

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
Ramazotti 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.