Vorspeisen / Hors d'œuvre

Bunter Blattsalat mit Kräutersprossen (V,G) 9
Feuilles de salade estivales aux herbes

Salatvariation mit gerösteten Kernen (V,G) 13
Variété de salades aux graines grillées

Bunter Herbstsalat (V,G) 16
mit Baumnüssen, Trauben, Feigen und gebratenen Waldpilzen
Salade d'automne avec noix, raisins, figues et champignons des bois rôtis

	90g	160g
Tatar vom Rind, Toast und Butter Tartare de bœuf classique, servi avec toast et beurre	19	29

mit Cognac, Whisky oder Calvados +4

Suppen / Potages

Rindsbouillon mit Flädli, Ei oder Sherry 9
Consommé Célestine, à l'œuf ou au Sherry

Tomatencsuppe mit Gin und Rahmtupf (V,G) 13
Velouté de tomates relevé au gin, nappé d'une touche de crème

Pizza

Pizza Margherita (V) 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 cuit, oignons, piment

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
zu Allergenen in den einzelnen Produkten
Pour toute information sur les allergènes, notre personnel de service
se fera un plaisir de vous renseigner

Vegetarische und vegane Küche
Cuisine végétarienne et végane

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Reis 25
Vol-au-vent aux champignons à la crème, accompagné de riz

Rösti mit Kräuterbutter, Spiegelei und einem Stück Bergkäse (V,G) 24
Rösti au beurre aux herbes, œuf au plat et morceau de fromage de 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 Lenk garnie de jambon et d'un œuf au plat

Berner Rösti mit Speck und Spiegelei (G) 25
Rösti bernoise doré, accompagné de lard croustillant et d'un œuf au plat

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 24
Saucisse de porc grillée, nappée de sauce aux oignons et d' un rösti doré

Cordon Bleu vom Schwein / Plats traditionnels

« Classic » gefüllt mit Lenker Chäs und Hinterschinken 34
« Classic » au cœur fondant de fromage de Lenk et jambon paysan

« Kreuz », Classic zusätzlich mit warmer Kräuterbutter 37
« Kreuz » version classique, sublimé par un beurre aux herbes fondant

« Simmental », Classic zusätzlich mit Zwiebeln & Senf gefüllt 35
« Simmental », classique garni en plus d'oignons et de moutarde

«Herbst» gefüllt mit Frischkäse, Schinken und getrockneten Tomaten 37
«Eté», Sommer » garni de fromage frais, de jambon et de tomates séchées

Die Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit marktfrischem Gemüse

Wir beziehen unser Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel, Wurstwaren und Schinken sowie die Zanderknusperli aus Schweizer Produktion.
Das Rinds-Entrecôte stammt aus Paraguay oder Uruguay, die Forelle aus Frankreich.
Die scharfe Salami kommt aus Italien und
unser Wildfleisch beziehen wir aus Österreich oder anderen Ländern der EU

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

Burger & Steak

« Kreuz » Burger 29
Lenker Angus Burger mit Spiegelei, knusprigem Speck, Cheddarkäse, Tomaten, Salat und hausgemachter Burgersauce auf getoastetem Mais Brioche serviert mit Pommes Frites und Coleslaw

Angus Burger avec œuf au plat, lard croustillant, cheddar, tomate, salade et sauce maison, dans un bun brioché au maïs. Servi avec frites et coleslaw

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

Geschnetzeltes / Emincé

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

Fischgerichte / Plats de poisson

Tagliatelle mit Lachssteak, Zitronen–Pfeffer Sauce und Gemüsestreifen 29
Tagliatelles et darne de saumon, sauce citron–poivre et julienne de légumes

Forelle im Ganzen gebraten « Müllerin Art » 37
mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln
Truite entière « à la meunière », beurre fondu et pommes à la ciboulette

Nos plats principaux sont servis avec des légumes frais du marché

Nous nous approvisionnons en bœuf, veau, porc, volaille, charcuterie, jambon ainsi qu'en filets de sandre croustillants auprès de la production suisse.
L'entrecôte de bœuf provient du Paraguay ou de l'Uruguay, la truite de France.
Le salami piquant vient d'Italie, et notre gibier provient d'Autriche ou d'autres pays de l'Union européenne

Käse & Dessert / Fromage & desserts

Lenker Käseteller (V,G) Auswahl an Lenker Käse mit Feigensenf Sélection de fromages de Lenk, accompagnée de moutarde aux figues	14
Hausgemachtes Karamellköpfli (V,G) Flan au caramel fait maison	10
Schlemmerbecher «Kreuz » (V) Fruchtsalat, Vanilleglace und Rahm Salade de fruits, glace vanille et crème chantilly	14
Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Vanilleglace (V) Petits gâteaux aux pommes avec sauce à la vanille ou glace à la vanille	13
Maronenglace mit heissem Kirschkompott (V) Glace aux marrons avec compote de cerises chaude	13
Vermicelles mit Rahm (V) Vermicelles à la crème	9

Eisbecher / Coupes

Coupe « Denmark » Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce (V) Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude	12
Coupe « Colonel » Zitronensorbet mit Vodka (V) Sorbet au citron arrosé de 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 « Nesselrode » Vermicelles mit Rahm, Meringue und Vanilleglace Vermicelles avec crème fouettée, meringue et glace vanille	13

Glacearomen ^ 3.5

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

Rahmzuschlag: 2

Zeichenlegende / Signification des symboles
G = glutenfrei / sans gluten V = vegetarisch / végétariens V+ = vegan / végétaliens

Bei Zöliakie oder starker Glutenunverträglichkeit informieren Sie bitte das Servicepersonal
En cas de maladie cœliaque, veuillez en informer notre personnel

Wildkarte / Carte de gibier

Rustikale Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Röstzwiebeln (V,G) Crème de potiron aux grains de courge et oignons frits		12
Salatkomposition «Halali» Blattsalat mit Rehschnitzel, Eierschwämmli und Croutons Salade verte «Halali» servie avec escalope de chevreuil, chanterelles et croûtons	22	28
« Hubertus Teller » (V) mit Rosenkohl, karamellisierten Maroni, Rotkohl, Eierschwämmlirahm Birne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli avec choux de Bruxelles, marrons caramélisés, chou rouge, chanterelles poire aux airelles et spätzli faits maison		28
Kürbisgnocchi mit Eierschwämmliragout Gnocchi de courge avec ragoût de chanterelles	21	26
«Gemspfeffer « Grossmutter Art » garniert mit Speckstreifen, Champignons und Silberzwiebeln Civet de chamois garni avec lardons, champignons et petits oignons	32	37
Rehgeschnetzeltes mit Steinpilzen Emincé de chevreuil aux bolets	33	39
Rehschnitzel « Baden Baden » mit Eierschwämmli und Trauben Escalope de chevreuil aux chanterelles et raisin	35	42
Hirschentrecôte mit Pflaumensauce Entrecôte de cerf avec sauce aux prunes		37

Süsses / Douceurs

Vanille – Sauerrahm Parfait mit Kirschkompott Parfait à la vanille et à la crème fraîche, accompagné d'un compoté de cerises	13
Limetten Créme Brûlée mit Waldbeeren Crème brûlée au citron vert et aux baies des bois	12

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

Weine / *Vins*

Prosecco / Champagner	1dl	7,5dl
Prosecco *I / Valdobbiadene DOC*	8	54
Nicolas Feuillatte, brut *FR / Champagne, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*	14	98

	1dl
Kreuz Wyy weiss *CH / AOC Mont sur Rolle*	5
Johannisberg *CH / AOC Valais*	5
Pinot Grigio *IT / Venezien, Scaranto*	6.5

Rotweine im Glas	1dl
Kreuz Wyy rot *CH / Pinot Noir du Valais*	5
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 – Daepp*	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

Weine / *Vins*

Weissweine / *vins blancs*	7,5dl
Muscat *CH / Wallis, Johanniterkellerei, Salgesch*	49
Dezaley Grand Cru *CH / Waadt, « L'Arbaléte »*	57
Cure d' Attalens *CH / Waadt, « L'Arbaléte »*	47
Pinot Grigio *IT / Friaul, Venezie DOC, Scaranto*	45
Critone *IT / Kalabrien, Val di Neto bianco*	44

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 & Daepp*	49
Cornalin *CH / Wallis*	67
Syrah *CH / Wallis, Château Ravire*	53
Merlot del Ticino *CH / Tessin, Barrique Svizzera – Fratelli Sigrist*	49
Gigondas – Terrasse du Diable *FR / Côte du Rhône, Domaine les Pallières*	75
Château Prieure-Lichine *FR / Bordeaux, Margaux, 4ème Grand Cru classé*	85
Château Pédesclaux *FR / Bordeaux, Pauillac, 5ème Grand Cru classé*	90

Weine / *Vins*

Rotweine / *vins rouges*	7.5dl
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, Toskana, 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

Getränke / *boissons*

Aperitif			zu 4 cl
Martini B, R	15%		7
Aperol Sprizz			14
Hugo			14
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

Getränke / *boissons*

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

Rhäzünser mit Kohlensäure	40cl	5
Rhäzüns Er mit Kohlensäure	80cl	9
Arkina ohne Kohlensäure	40cl	5
Arkina ohne Kohlensäure	80cl	9
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 Earl Grey, Fenchel, Früchte, Pfefferminz, Lindenblüte, Kamille, Grüntee, Eisenkraut	Glas	4.5
Schokolade & Ovomaltine	Glas	4.5