

# Speisekarte

Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Weisses Kreuz.

Gönnen Sie sich bei uns eine kleine Auszeit, geniessen Sie diese und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Familie Huggler und Team

## Salate

### Salades | *Salads*

<b>Grüner Salat</b>   Salade verte   <i>Lettuce salad</i>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>   Salade mêlée   <i>Mixed salad</i>	10.50
<b>Salatteller mit Ei</b>   Assiette de salade   <i>Mixed salad plate</i>	20.50

## Suppen

### Potages | *Soups*

<b>Tagessuppe</b>   Potage du jour   <i>Soup of the day</i>	8.00
<b>Hausgemachte Gerstensuppe</b>   Soupe d'orge faite maison   <i>Home made barley soup</i>	10.50

## Vorspeisen und kalte Teller

### Hors-d'oeuvres et assiettes froides | *Starters and cold plates*

<b>«Rinds-Tatar»</b>	1/2	19.00
garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter	1/1	32.00
<b>Tartare de boeuf</b> avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre		
<i>Beef tartare with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter</i>		
<b>Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle</b> (ca. 110/120 g)	1 Stk.	9.50
mit Sweet Chili Sauce	2 Stk.	17.00
<b>Rouleau de printemps faite maison</b> (végétarien) avec aigre-doux chili sauce		
<i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
<b>Wurst-Käse-Salat</b>	einfach	16.50
<b>Salade de viande</b> froide avec fromage	garniert	21.50
<i>Sausage salad with cheese</i>		

## Käse

### Fromage | *Cheese*

<b>«Chäsbrätel»</b> - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert	14.00
<b>Fromage de montagne locale</b> gratiné sur pain	
<i>Melted local mountain cheese served on bread</i>	
+ Zwiebeln   + oignons   + <i>onions</i> + Speck   + lard   + <i>bacon</i>	pro weitere Zutat + 2.00

## Käse Fondue Variationen

### Variation de fondue au fromage | *Variation of Swiss cheese fondues*

<b>Käse Fondue «traditionell»</b> (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)	29.50
<b>Fondue au fromage</b> (fromage, vin blanc, ail et kirsch)	ab 2 Pers. 27.00
<b>Swiss cheese fondue</b> (Cheese, white wine, garlic and cherry brandy)	

**Käse Fondue** (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)  
**Fondue au fromage** (fromage, vin blanc, ail et kirsch)  
**Swiss cheese fondue** (Cheese, white wine, garlic and cherry brandy)

ab 2 Personen | min. 2 personnes | *min. 2 persons*

<b>mit Speck und ganzen Knoblauchzehen</b>	29.00
avec lard et des gousses d'ail entières   <i>with bacon and whole garlic cloves</i>	
<b>mit Chili</b>   avec chili   <i>with chili</i>	29.00
<b>Tomatenfondue</b>   fondue au tomates   <i>tomatoe fondue</i>	31.00
<b>mit Bergkräutern</b>   avec herbes alpines   <i>with alp herbs</i>	32.00
<b>mit grünem Pfeffer</b>   avec poivre vert   <i>with green pepper</i>	32.00
<b>mit Curry</b>   avec curry   <i>with curry</i>	33.00
<b>mit Steinpilzen</b>   avec cèpes   <i>with boletus mushrooms</i>	36.00

Zum Käse Fondue wird Brot serviert. Auf Wunsch auch möglich mit Kartoffeln.

La fondue au fromage est servie avec de pain.

Sur demande des pommes de terre sont possible.

*It is served with bread. On request it is also possible with potatoes*

## Fondue Chinoise

Fondue chinoise | *Meat fondue*

ab 2 Personen | min. 2 personnes | *min. 2 persons*

Gemischter Salat	pro Pers. 58.00
<b>Fleisch vom Kalb-, Rind-, Schwein- und Poulet</b> ( <i>Handschnitt</i> )	
Cocktail-, Tartare-, Chili-, Curry-, Knoblauch- & Barbecue-Sauce	
serviert mit Reis oder Pommes Frites	

Salade mêlée

**Viande de veau, boeuf, porc et poulet** (*coupée à la main*)

Sauce cocktail, tartare, chili, curry, ail et barbecue servi avec riz ou pommes frites

*Mixed salad*

**Veal, beef, pork and chicken** (*hand-cut*)

*Cocktail, tartare, chili, curry, garlic and barbecue sauce served with rice or french fries*

## Kalb

### Veau | *Veal*

<b>Kalbfleischpastelli</b>   Bouchée à la reine   <i>Vol-au-vent with veal meat</i>		18.00
mit Pommes Frites und Gemüse		25.50
<i>avec pommes frites et légumes   with french fries and vegetables</i>		
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsauce</b> serviert mit Rösti	1/2	34.50
<i>Emincé de veau à la crème avec champignons</i> servi avec Rösti au beurre	1/1	38.00
<i>Fine sliced veal with mushrooms cream sauce served with Swiss fried potatoes</i>		
<b>Kalbsleberli «Jägerart»</b> mit Rösti und Gemüse	1/2	31.00
<i>Foie de veau «forestière»</i> avec Rösti au beurre et légumes	1/1	34.50
<i>Veal liver «hunter's style» with Swiss fried potatoes and vegetables</i>		

## Schwein

### Porc | *Pork*

<b>Schweineschnitzel paniert</b> mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
<i>Escalope de porc panée</i> avec pommes frites et légumes	1/1	28.00
<i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>		
<b>Schweineschnitzel «Cordon bleu»</b>		34.50
mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse		
<i>Escalope de porc «Cordon bleu»</i> avec jambon et fromage, pommes frites et légumes		
<i>Pork scallop «Cordon bleu» with ham and cheese, french fries and vegetables</i>		
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Pfirsich und Nudeln	1/2	26.50
<i>Escalope de porc</i> à la sauce au crème, pêche et nouilles	1/1	29.00
<i>Pork scallop with cream sauce, peach and noodles</i>		
<b>Pulled Pork Burger</b>		24.00
Rassiges «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce mit Krautsalat serviert		
<i>«Pulled Pork»</i> servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons, salade et sauce barbecue servi avec salade de chou		
<i>«Pulled Pork» served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, onions, salad and barbeque sauce served with coleslaw</i>		
mit Pommes Frites   avec pommes frites   with french fries		28.00

---

## Rind

### Boeuf | Beef

---

#### Brienzer Holzhack Burger 25.00

Hausgemachtes Holzhack-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse

*Steak haché de BEO beef* servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage

*Steak from minced BEO beef meat* served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese

mit Pommes Frites | avec pommes frites | with french fries 29.00

#### Entrecôte «Beo Beef» Hausart mit Pommes Frites und Gemüse 200 g 45.50

Entrecôte Suisse avec pommes frites et légumes

*Swiss Sirloin steak* with french fries and vegetables

«Hausart» ist eine würzige, aromatische Butter mit Alpenkräutern aus dem Berner Oberland.

---

## Fisch

### Poisson | Fish

---

#### «Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare 26.50

Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare

*Deep fried fish* with french fries and sauce tartare

---

## Vegetarisch

### Végétariens | Vegetarian

---

#### Vegi Burger 24.00

Hausgemachter vegetarischer Burger aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Baumnuss, Birne und Brie überbacken mit Salat und rauchiger Paprika-Preiselbeer-Mayonnaise

*Végétarien burger* - faite maison avec quinoa, carottes, poireau et céleri dans un pain focaccia fait maison avec noix, poire et Brie avec salade et mayonnaise au paprika fumé et au canneberges

*Homemade vegetarian burger* – made of Quinoa, carrots, leek and celery served in homemade focaccia bread with walnut, pear and Brie with lettuce & smoky paprika-cranberry mayonnaise

mit Pommes Frites | avec pommes frites | with french fries 28.00