

Speisekarte

Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Weisses Kreuz.

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

Familie Huggler und Team

Salate

Salades | *Salads*

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

Suppen

Potages | *Soups*

Tagessuppe Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8.00
Hausgemachte Gerstensuppe 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*

«Rinds-Tatar»	1/2	19.00
garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter	1/1	32.00
Tartare de boeuf 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>		
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 g)	1 Stk.	9.50
mit Sweet Chili Sauce	2 Stk.	17.00
Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce		
<i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de viande froide avec fromage <i>Sausage salad with cheese</i>	garniert	21.50

Treberwurst aus Twann

«es hed solangs hed»

Treberwurst mit Kartoffel-Lauch-Gemüse	22.00
Saucisse de marc avec pomme de terre poireau légumes	
<i>Sausage with potatoe and leek vegetables</i>	

« Burger & Ribs »

Februar und März

<p>Hausgemachte Spare Ribs ca. 500 g 24 Stunden im Niedergar mit zweierlei Marinaden zur Auswahl: Honig Marinade oder rauchige Whiskey Marinade Spare Ribs maison env. 500 g avec deux types de marinades au choix: marinade au miel ou marinade au whisky fumé Homemade spare ribs approx. 500 g with a choice of two marinades: honey marinade or smoky whiskey marinade</p>	<p>35.50</p>
<p>Brienzer Holzhack Burger Hausgemachtes Holzacker-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 Beef burger - Steak haché de BEO beef, carottes, poireaux, céleri, oignons, ail et poivre vert servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage Boeuf burger - Steak from minced BEO beef meat, carrots, leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese</p>	<p>29.00</p>
<p>Pulled Pork Burger - rassiges «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essigurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce «Pulled Pork» servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons, salade et sauce barbecue «Pulled Pork» served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, onions, salad and barbeque sauce</p>	<p>28.00</p>
<p>Poulet Burger - in rotem Thai-Curry mariniertes Pouletbrüstchen im Knuspermantel serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Salat und Mango-Sultaninen-Chutney «Poulet Burger» - poitrine de poulet marinée dans du curry rouge thaï dans un manteau croustillant et servie dans un pain focaccia fait maison avec salade et chutney de mangue et de sultine «Chicken Burger» - chicken breast marinated in red Thai-curry in a crispy coating served in homemade focaccia bread with salad & mango-sultana chutney</p>	<p>29.00</p>
<p>Vegi Burger - 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</p>	<p>28.00</p>
<p>mit einer Beilage nach Wahl: Pommes Frites Süsskartoffel Frites frittierte Zwiebelringe Krautsalat avec un accompagnement au choix: Pommes frites frites de patates douces anneaux d'oignons frits salade de chou with a side dish of your choice: French fries Sweet potato fries deep-fried onion rings coleslaw salad</p>	
<p>weitere Zutaten um Deinen Burger speziell nach deinem Geschmack zu «pimpen»: Speckstreifen Spiegelei extra Käse Jalapenos</p>	
<p>pro weitere Zutat</p>	<p>+ 2.00</p>

Kalb

Veau | *Veal*

Kalbfleischpastelli <i>Bouchée à la reine</i> <i>Vol-au-vent with veal meat</i>		18.00
mit Pommes Frites und Gemüse		25.50
<i>avec pommes frites et légumes</i> <i>with french fries and vegetables</i>		
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsauce 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>		
Kalbsleberli «Jägerart» 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*

Schweineschnitzel paniert 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>		
Schweineschnitzel «Cordon bleu»		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>		
Schweinsrahmschnitzel 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>		

Rind

Boeuf | *Beef*

Entrecôte «Beo Beef» Hausart mit Pommes Frites und Gemüse	200 g	45.50
<i>Entrecôte Suisse</i> avec pommes frites et légumes		
<i>Swiss Sirloin steak with french fries and vegetables</i>		

«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

Käse

Fromage | *Cheese*

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

Käse Fondue (Käse, Weisswein und Kirsch) 29.00
 mit Speck und ganzen Knoblauchzehen ab 2 Pers. 29.00
Fondue au fromage (fromage, vin blanc et kirsch)
 avec lard et des gousses d'ail entières
Swiss cheese fondue (Cheese, white wine and cherry brandy)
 with bacon and whole garlic cloves

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

«**Chäsbrätel**» - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert 14.00
Fromage de montagne locale gratiné sur pain
Melted local mountain cheese served on bread

+ Zwiebeln | + oignons | + *onions* + Speck | + lard | + *bacon* pro weitere Zutat + 2.00