

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
---	------

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 Beef tartare with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter		
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 Sausage salad with cheese	garniert	21.50

Vegetarisch

Végétariens | *Vegetarian*

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	24.00
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

Spargel Zeit - weisser und grüner Spargel

asperges blanches et vertes *white and green asparagus*

Suppe und Salat | potage et salade | *soup and salad*

<p>hausgemachte Spargelsuppe mit selbstgemachtem Bärlauchpesto Potage d'asperges avec Pesto à l'ail des ours <i>Soup of asparagus with wild garlic pesto</i></p>	10.00
<p>Spargel Erdbeersalat an Balsamicodressing Salade d'asperges et fraises avec dressing de balsamique <i>Asparagus-strawberry salad with balsamic dressing</i></p>	14.50

Hauptgänge | plat principaux | *main courses*

<p>Grüner und weisser Spargel mit Kräuter-Bratkartoffeln serviert mit Sauce Hollandaise Asperges vertes et blanches avec des pommes de terre rôties aux herbes et sauce hollandaise <i>Green and white asparagus with herb roast potatoes served with hollandaise sauce</i></p>	27.50
	½ Port 19.50
<p>Poulet «Cordon Bleu» mit Bärlauch, Rohschinken und Raclettekäse dazu Kräuter-Bratkartoffeln und Spargeln Poulet «Cordon Bleu» à l'ail des ours, jambon cru et fromage à raclette servi avec des pommes de terre rôties aux herbes et des asperges <i>Chicken «Cordon Bleu» with wild garlic, raw ham and raclette cheese served with herb roast potatoes and asparagus</i></p>	36.00
<p>Grilliertes Schweinssteak mit gebackenen Kräutern serviert mit Kräuter-Bratkartoffeln, Spargeln und mit Sauce Hollandaise Steak de porc grillé avec herbes frites, pommes de terre rôties aux herbes et asperges avec sauce hollandaise <i>Grilled pork steak with deep fried herbs, herb roast potatoes and asparagus with hollandaise sauce</i></p>	35.00
<p>Fettuccine Frühlingsart mit Spargelspitzen, selbstgemachtem Bärlauchpesto und Parmesankracker Fettuccine d'asperges avec pesto à l'ail des ours et cracker de parmesan <i>Fettuccine with asparagus, wild garlic pesto and parmesan cheese cracker</i></p>	27.50
	½ Port 24.50

Fisch

Poisson | Fish

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare	26.50
<i>Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare</i>	
<i>Deep fried fish with french fries and sauce tartare</i>	

Kalb

Veau | Veal

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

Rind

Boeuf | Beef

Brienzer Holzhack Burger	
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	25.00
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	
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	
<i>Swiss Sirloin steak with french fries and vegetables</i>	

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

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>		
Pulled Pork Burger - rassiges «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essigurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce		24.00
«Pulled Pork» servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons, salade et sauce barbecue		
<i>«Pulled Pork» served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, onions, salad and barbecue sauce</i>		
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		28.00

Käse

Fromage | *Cheese*

Käse Fondue «traditionell» (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)		29.50
<i>Fondue au fromage</i> (fromage, vin blanc, ail et kirsch)	ab 2 Pers.	27.00
<i>Swiss cheese fondue</i> (Cheese, white wine, garlic and cherry brandy)		
Käse Fondue (Käse, Weisswein und Kirsch)		
mit Speck und ganzen Knoblauchzehen	ab 2 Pers.	29.00
<i>Fondue au fromage</i> (fromage, vin blanc et kirsch)		
avec lard et des gousses d'ail entières		
<i>Swiss cheese fondue</i> (Cheese, white wine and cherry brandy)		
<i>with bacon and whole garlic cloves</i>		
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.		
<i>It is served with bread. On request it is also possible with potatoes</i>		
«Chäsbrätel» - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert		14.00
<i>Fromage de montagne locale</i> gratiné sur pain		
<i>Melted local mountain cheese served on bread</i>		
+ Zwiebeln + oignons + onions + Speck + lard + bacon	pro weitere Zutat	+ 2.00