

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
Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Champignons, Ei und Broutcroûtons an Himbeerdressing	1/2	16.50
Salade doucette avec larde, champignons, œufs, croûtons et vinaigrette à la framboise	1/1	20.50
<i>Field salad with bacon, mushrooms, egg, croutons and raspberry dressing</i>		
Salatteller mit Ei Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i>		20.50

Suppe

Potage | *Soup*

Tagessuppe Potage du jour <i>Soup of the day</i>		8.00
Gerstensuppe Soupe d'orge <i>Barley soup</i>		10.50

Vorspeisen und kalte Teller

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

« Rinds-Tatar » garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter	1/2	19.00
	1/1	32.00
Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre		
<i>Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter</i>		
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 g) mit Sweet Chili Sauce	1 Stk.	11.50
Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce	2 Stk.	19.00
<i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
mit Salaten avec salades <i>with salads</i>	2 Stk.	29.00
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de viande froide avec fromage	garniert	21.50
<i>Sausage salad with cheese</i>		
« Buureteller » Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse	1/2	20.50
Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande séchée, saucisse sèche de la région et fromage	1/1	29.50
<i>Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese</i>		

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 25.50

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 29.50

Kalb

Veau | *Veal*

Kalbfleischpastetli | **Bouchée à la reine** | **Vol-au-vent with veal meat** 18.00
mit Pommes Frites und Gemüse 27.50

avec pommes frites et légumes | with french fries and vegetables

Kalbssteak mit Morchelsauce serviert mit Nudeln und Gemüse 180 g 58.00
Steak de veau à la sauce aux morilles, nouilles et légumes
Veal steak with morel sauce and noodles and vegetables

Rind

Boeuf | *Beef*

Brienzer Holzhack Burger

Hausgemachtes Holzhacker-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 27.50

Bœuf 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 | **Beef burger** - **Steak from minced BEO beef**, 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 31.50

Entrecôte «Beo Beef» mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse 200 g 45.50
Entrecôte Suisse avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes
Swiss Sirloin steak with herb butter, french fries and vegetables

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</i> with french fries and vegetables		
«Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse		35.50
<i>«Cordon bleu» de porc</i> avec jambon et fromage, pommes frites et légumes		
<i>«Cordon bleu» from pork</i> with ham and cheese, french fries and vegetables		
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</i> with cream sauce, peach and noodles		
Pulled Pork Burger - rassiges «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce serviert mit Krautsalat		26.00
<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»</i> served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, onions, salad and barbeque sauce served with coleslaw		
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		30.00

Fisch

Poisson | *Fish*

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare		29.50
<i>Friture de St. Pierre</i> avec pommes frites et sauce tartare		
<i>Deep fried fish</i> with french fries and tartar sauce		

Käse

Fromage | *Cheese*

Käse Fondue «traditionell» (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)		31.50
<i>Fondue au fromage</i> (fromage, vin blanc, ail et kirsch)	ab 2 Pers.	
<i>Swiss cheese fondue</i> (cheese, white wine, garlic and cherry brandy)	pro Pers.	29.50

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. | *The cheese fondue is served with bread. On request it is also possible with potatoes.*

«Chäsbrätel» - geschmolzener, einheimischer Raclettekäse auf Brot serviert		16.00
<i>Fromage de montagne locale</i> gratiné sur pain		
<i>Melted local mountain cheese</i> served on bread		

+ Zwiebeln + oignons + onions	+ Speck + lard + bacon	pro weitere Zutat	+ 2.00
-----------------------------------	----------------------------	-------------------	--------

«Kalbsleberli und Kutteln»

im Dezember

Kalbsleberli Variationen

je

29.50

Variation de foie de veau | *Variation* of veal liver

«Maison» mit Zwiebeln und Butter

avec oignons et beurre

with onions and butter

«Jägerart» mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons

avec lard, oignons perlés et croustons

with bacon, silverskin onions and croutons

«Calvados» mit Zwiebeln und Apfelstückchen

avec oignons et pomme

with onions and apple

«Zürcher Art» mit Champignons, Zwiebeln und Rotweinsauce

avec champignons, oignons et sauce de vin rouge

With mushrooms, onions and red wine sauce

«Provençale» mit Kräutern und Zwiebeln

avec herbes et oignons

With herbs and onions

«Venezia» mit Balsamico, Salbei, Zwiebeln und Petersilie

avec balsamico, sauge, oignons et persil

with balsamic vinegar, sage, onions and parsley

Auswahl Beilage: Rösti, Pommes Frites, Risotto oder Kartoffelstampf

Choix d'accompagnement: Rösti, pommes frites, risotto ou purée de pommes de terre

Selection of side dishes: Rösti, French fries, risotto or mashed potatoes

Beilage Gemüse | avec légumes | *with vegetables*

+ 6.50

Kutteln

Tripes | *Tripe*

Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Kümmel

22.00

Tripes à la sauce tomate avec pommes de terre bouillies et cumin

Tripe in tomato sauce with boiled potatoes and caraway seeds