

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
---	--	------

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
Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre	1/1	32.00
<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.	10.50
Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce	2 Stk.	17.00
<i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>		
mit Salaten avec salades <i>with salads</i>	2 Stk.	27.00
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	19.00
Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande séchée, saucisse sèche de la région et fromage	1/1	28.00
<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 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

Kalb

Veau | *Veal*

Kalbfleischpastetli | Bouchée à la reine | **Vol-au-vent with veal meat** 18.00
mit Pommes Frites und Gemüse 25.50
avec pommes frites et légumes | with french fries and vegetables

Kalbsleberli «Jägerart» mit Rösti und Gemüse 1/2 31.00
Foie de veau «forestière» avec "Roesti" au beurre et légumes 1/1 34.50
Veal liver «hunter's style» with "Roesti" and vegetables

Rind

Boeuf | *Beef*

Brienzer Holzhack Burger 25.00
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

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 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.

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		34.50
<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		24.00
<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		28.00

Fisch

Poisson | *Fish*

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare	26.50
<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	14.00
<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
-----------------------------------	----------------------------	-------------------	--------

Wildgerichte

nur Abends serviert

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl		10.50
Potiron potage avec huile de pépins de courge <i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil</i>		
Hausgemachter «Wildburger» - Burger aus Hirschkalb (150 g) mit Brie überbacken serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Nüsslisalat, Rotkraut Coleslaw, geshmorten Zwiebeln, Apfel-Kürbis-Chutney und Schnittlauch Mayonnaise		29.50
Foan Burger «maison» - Burger de faon (150 g) gratiné au brie servi dans un pain focaccia fait maison avec salade doucette, coleslaw au chou rouge, oignons confits, chutney pomme-potiron et mayonnaise à la ciboulette Home made fawn burger – Fawn burger (150 g) topped with melted brie, served in home-made focaccia bread with field salad, red cabbage coleslaw, braised onions, apple-pumpkin chutney and chive mayonnaise		
mit Röstikroketten avec "croquettes de Roesti" with "Rosti croquettes"	+	6.00
Hirschpfeffer «Jägerart» mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Brotcroûtons	1/2	27.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni	1/1	32.50
Civet de cerf avec larde, champignons, oignons perlés, croutons, «Spaetzle» maison, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons Jugged deer with bacon, mushrooms, silverskin onions, croutons, hand made pasta, red cabbage, Brussel sprouts and chestnuts		
Rehschnitzel «Mirza» an Wild-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,	1/2	36.50
Rosenkohl, frische Eierschwämmchen, glasierten Marroni und Preiselbeer-Apfel	1/1	40.50
Escalopes de chevreuil à la crème, «Spaetzle» maison, chou rouge, choux de Bruxelles chanterelles fraîches, marrons et pommes de airelle rouge Venison escalope with game cream sauce, hand made pasta, red cabbage, Brussel sprouts, chestnuts, fresh chanterelles and apple with mountain-cranberries		
Wildschwein «Rack» mit Röstikroketten,	1/1	38.50
Rotkraut, Rosenkohl, frische Eierschwämmchen und glasierten Marroni		
Rack de sanglier avec "croquettes de Roesti", chou rouge, choux de Bruxelles, chanterelles fraîches et marrons Wild boar rack with "Rosti croquettes", red cabbage, Brussel sprouts, fresh chanterelles and chestnuts		
Rehrückenteller mit frischen Eierschwämmchen, hausgemachten Spätzli, Rotkraut,	1/1	52.00
Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel		
Plat de selle de chevreuil rôtie avec des chanterelles fraîches. «Spaetzle» maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pommes de airelle rouge Saddle of venison roasted in one piece, with fresh chanterelles, hand made pasta, red cabbage, Brussel sprouts, chestnuts and apple with mountain-cranberries		
«Wildes Pastetli» - Blätterteigpastetli mit frischen Eierschwämmchen, Rahmsauce, serviert mit hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Prelselbeerapfel Vol-au-vent avec chanterelles et sauce à la crème servi avec «Spaetzle» maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pommes de airelle rouge Vol-au-vent with chanterelles and cream sauce served home made pasta, red cabbage, Brussel sprouts, chestnuts and apple with mountain-cranberries		

Vermicelles

von Rudolf Moser AG – Premium Qualität seit 1952

Vermicelles mit Rahm

avec crème Chantilly
with whipped cream

1/1 12.50

Mini 7.50

Vermicelles mit Glacé und Rahm

avec glacé et crème Chantilly
with ice cream and whipped cream

1/1 13.50

Mini 8.50



Sauser - roter Traubenmost im Gärstadium

Jus de raisin rouge au stade | Grape juice red in stage

1 dl 2.90

2 dl 4.20

3 dl 6.00

5 dl 9.50

Weinempfehlung

Rosso del Ticino DOC, Vallombrosa, Tamborini

Ursprung aus dem Rebberg, wo vor rund 100 Jahren
der erste Merlot Rebstock gepflanzt wurde.
Elegant und vollmundig mit langem Abgang.
Ein Tessiner Merlot mit Charakter.

1 dl 7.50

7 dl 49.00

Chianti Classico Rocca delle Macie DOCG

(Sangiovese, Merlot)

Rocca delle Macie, Weinhandlung Ritschard, 2020/21
intensiv, harmonisch, herzhaft mit anhaltendem Abgang,
der leicht an Waldbeeren erinnert

7 dl 48.00