

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 mélée <i>Mixed salad</i>		10.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Champignons, Ei und Broutcroûtons an Himbeer dressing Salade doucette avec larde, champignons, œufs, croûtons et vinaigrette à la framboise Field salad with bacon, mushrooms, egg, croutons and raspberry dressing	1/2 1/1	16.50 20.50
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 faite <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 Parmesankräcker serviert mit Toast und Butter Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter	1/2 1/1	19.00 32.00
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 g) mit Sweet Chili Sauce Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce	1 Stk. 2 Stk.	11.50 19.00
mit Salaten avec salades with salads	2 Stk.	29.00
Wurst-Käse-Salat Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	einfach garniert	16.50 21.50
«Buureteller» Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande sechée, saucisse sèche de la région et fromage Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese	1/2 1/1	20.50 29.50

« Burger & Ribs »

Januar und Februar

Hausgemachte Spare Ribs mit Honig Marinade 24 Stunden im Niedergar gekocht Spare Ribs maison au marinade au miel <i>Homemade spare ribs with honey marinade</i>	ca. 500 g	36.50
Brienz 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 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, barbecue sauce and cheese		31.50
Pulled Pork Burger - rassisches «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essiggurke, 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 barbecue sauce		30.00
Poulet Burger - in rotem Thai-Curry mariniertes Pouletbrüstchen im Knuspermantel serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Salat und Mango-Ananas-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 ananas « Chicken Burger » - chicken breast marinated in red Thai-curry in a crispy coating served in homemade focaccia bread with salad & mango-pineapple chutney		32.50
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		29.50

mit einer **Beilage nach Wahl:**

Pommes Frites | Süßkartoffel Frites | frittate 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

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	
Kalbsleberli «Jägerart» mit Rösti und Gemüse	1/2 32.50
Foie de veau «forestière» avec «Roesti» au beurre et légumes	1/1 36.00
<i>Veal liver «hunter's style» with "Roesti" and vegetables</i>	
Kalbssteak mit Morelsauce serviert mit Nudeln und Gemüse	180 g 58.00
Steak de veau à la sauce aux morilles, nouilles et légumes	
<i>Veal steak with morel sauce and noodles and vegetables</i>	

Rind

Boeuf | Beef

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

Schwein

Porc | Pork

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	1/1	28.00
<i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>		
«Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse	35.50	
«Cordon bleu» de porc avec jambon et fromage, pommes frites et légumes		
<i>«Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables</i>		
Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich und Nudeln	1/2	26.50
Escalope de porc à la sauce au crème, pêche et nouilles	1/1	29.00
<i>Pork scallop with cream sauce, peach and noodles</i>		

Fisch

Poisson | *Fish*

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

29.50

Friture de **St. Pierre** avec pommes frites et sauce tartare

Deep fried fish with french fries and tartar sauce

Käse

Fromage | *Cheese*

Käse Fondue «traditionell» (Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch)

31.50

Fondue au fromage (fromage, vin blanc, ail et kirsch)

ab 2 Pers.

Swiss cheese fondue (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

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

Treberwurst aus Twann

ab Februar

«es hed solangs hed»

Treberwurst mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

22.00

Saucisse de marc avec pomme de terre poireau légumes

Sausage with potatoe and leek vegetables