

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

Suppe

Potage | *Soup*

Tagessuppe | Potage du jour | *Soup of the day*

8.00

Salate

Salades | *Salads*

Grüner Salat | Salade verte | *Lettuce salad*

8.50

Gemischter Salat | Salade mêlée | *Mixed salad*

10.50

Salatteller | Assiette de salade | *Mixed salad plate*

20.50

Vorspeisen und kalte Teller

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

Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico

1/2

16.50

Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et Balsamico

Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico

«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln,

1/2

19.00

gebackenen Gartenkräutern und Käsekräcker serviert mit Toast und Butter

1/1

32.00

Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites,

cracker de fromage, toast et beurre

Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs,

cheese cracker, toast and butter

Frühlingsrolle vegetarisch (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce

1 Stk.

11.50

Rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce

2 Stk.

19.00

Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce

mit Salaten | avec salades | *with salads*

2 Stk.

29.00

Wurst-Käse-Salat

einfach

16.50

Salade de viande froide avec fromage | *Sausage salad with cheese*

garniert

21.50

«Buureteller» Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse

1/2

20.50

Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande séchée, saucisse sèche de la région

1/1

29.50

et fromage | *Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from*

the region, mountain cheese

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

Poulet

poulet | *chicken*

Poulet «Cordon Bleu» mit Truten-Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse		36.00
Poulet «Cordon Bleu» avec jambon de dinde et fromage, pommes frites et légumes		
Chicken «Cordon Bleu» with turkey ham and cheese, french fries and vegetables		

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
Breaded pork scallop with french fries and vegetables		
«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		
«Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables		
Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich und Nudeln	1/2	26.50
Escalope de porc à la sauce au crème, pêche et nouilles	1/1	29.00
Pork scallop 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
«Pulled Pork» servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons, salade et sauce barbecue servi avec salade de chou		
«Pulled Pork» 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

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 «Rösti» au beurre et légumes	1/1	36.00
Veal liver «hunter's style» with «Rösti» and vegetables		

Rind

Boeuf | Beef

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 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 «Swiss» 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

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

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