



Werter Gast

LASSEN SIE SICH STÄNDIG FRISCH BEGEISTERN!

In unserem Restaurant dem Kreuzstübli, Challistübli & Speisesaal



Es ist uns wirklich ein echtes Anliegen unsere heimische Landwirtschaft zu unterstützen. Wir setzen deshalb voll auf unsere einheimischen Metzgereien H. Boss und T. Roth. Andere Herkunft wird auf der Karte spezifiziert. Die Süßwasserfische beziehen wir aus einheimischen Gewässern. Anders bei den Salzwasserfischen, hier vertrauen wir auf unsere Lieferanten. Bei Abweichungen dieser Angaben wird dies auf dem Tagesmenu oder auf der Saisonkarte vermerkt.

Chers clients

Nous avantageons les produits régionaux ainsi que les boucheries du village, H. Boss et T. Roth. Les autre provenances sont spécifiées dans nos cartes de menus. Les poissons d'eau douce proviennent de la région. Pour les poissons de mer, nous faisons confiance à nos fournisseurs. Toutes dérogations sont mentionnées dans la carte du menu du jour ou dans la carte de la saisonale.

Dear Guests

It is our intention to sell local products, for example meat from our local butchers H. Boss and T. Roth. Products produced elsewhere are specified in the menu. Freshwater fish originate from our Swiss lakes. Seafood is delivered by reliable suppliers. Any deviations are mentioned in the menu.



Vorspeisen – Hors-d'oeuvre – Hors-d'oeuvre

Zartgeräucherter Lachs aus Schottland Saumon fumé d'Ecosse – Smoked salmon from Scotland	½ Port. CHF 22.00 Portion CHF 33.00
Frisch zubereiteter Krevetten Cocktail auf Salatjulienne gebettet Cocktail de crevettes – Shrimps cocktail	½ Port. CHF 16.50 Portion CHF 21.00
*Rinds – Carpaccio mit hausgemachtem Olivendressing und mit Hobelkäse von den Grindelwalder Alpen Carpaccio de bœuf au fromage de Grindelwald Beef Carpaccio with cheese from Grindelwald	CHF 22.00
BURGUNDER Weinbergschnecken an feiner Knoblauch-Kräuterbutter Escargots de Bourgogne – Burgundy snails	6 Stück CHF 17.00

Suppen – Potages – Soups

Tagessuppe – Potage du jour – Daily soup	CHF 7.50
Kraftbrühe nature – Consommé nature – Clear soup	CHF 8.50
Kraftbrühe mit Ei – Consommé à l'oeuf – Clear soup with egg	CHF 10.00
Tomatencremesuppe mit Rahmschaum Crème de tomates – Tomato cream soup	CHF 11.00

Salate – Salades – Salads

Gemischter Salat der Saison – Salade mêlée – Mixed salad	CHF 9.50
Grüner Blattsalat – Salade verte – Green salad	CHF 7.50
Grosser bunter Salatteller Grande assiette de salades – Large plate of mixed salads	CHF 18.50
*Caesar Salat „Kreuz-Art“ – Caesar salad	CHF 15.50



KREUZ – Spezialitäten

Pfeffersteak „Kreuz“

Rindsfilet mit grünem Pfeffer und knusprigen Pommes frites

Tournedos au poivre vert, pommes frites

Tenderloin steak with green peppercorns and French fries

CHF 48.00

***Kreuz-Curry**

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Currysauce (pikante Curry Hausmischung) und mit gebratenen Früchten auf einem Reisring serviert

Emincé de veau au curry, fruits et riz

Sliced veal with curry, fruits and rice

CHF 42.50

***Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Pilz-Rahmsauce mit Cognac verfeinert serviert mit goldgelb gebratener Berner Speck-Rösti**

Emincé de veau à la crème, pommes bernoise

Sliced veal with a creamy white wine sauce, served with hashed brown potatoes

CHF 41.00

Traditionell

***Piccata Milanese mit Butter Spaghetti und Tomatensauce**

Piccata à la milanaise servi avec spaghetti napolitaine

Veal escalope Milanese with spaghetti and tomato sauce

CHF 37.50

***Wienerschnitzel mit vielen frischen Gemüsen und Pommes Frites**

Escalope de veau viennoise, bouquetière de légumes et pommes frites

« Wiener Schnitzel » with assorted fresh vegetables and French fries

CHF 39.50

Wienerschnitzel-Teller mit einem frischen Gemüse und Pommes frites

Escalope de veau viennoise servie sur assiette avec un légume, pommes frites

« Wiener Schnitzel » on a plate with one vegetable and French fries

CHF 33.00

Die oben erwähnten Gerichte sind auch als halbe Portion erhältlich, CHF 4.00 weniger.

Für zwei und mehr Personen /Pour deux ou plusieurs personnes For two or more people

***Châteaubriand mit vielen frischen Marktgemüsen und Sauce Béarnaise**

Châteaubriand avec bouquetière de légumes, et sauce béarnaise

Châteaubriand with assorted fresh vegetables, Béarnaise sauce

p/Pers.

CHF 62.00

Fondue Chinoise mit diversen Beilagen und Saucen

p/Pers.

CHF 46.00

Dazu servieren wir Ihnen Pommes frites, Reis oder Nudeln /
Ces plats sont servis avec des pommes frites, riz ou des nouilles
These dishes are served with French fries, rice or noodles



Vom Grill – Plats du grill – From the grill Leicht und bekömmlich / Menus légers / Light Dishes

Saftiges Schweinssteak mit Kräuterbutter

Steak de porc – Pork steak

CHF 25.00

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Rumpsteak „maître d'hôtel“ – Rumpsteak with herb butter

CHF 27.50

Zartes Kalbpaillard mit Zitrone

Paillard de veau au citron – Veal escalope with lemon

CHF 33.00

Diese Gerichte servieren wir mit einem bunt gemischten Salat /Ces plats sont servis avec une salade mêlée
These dishes are served with a mixed salad

* * *

Beilagen – Garnitures – Side dishes

Butterreis, Nudeln oder Pommes Frites

Riz créole, nouilles ou pommes frites – Rice, noodles or French fries

CHF 4.00

***Tagesgemüse frisch vom Markt**

Légume du jour – Vegetable of the day

CHF 9.00

* * *

Feines Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

Entrecôte „maître d'hôtel“ – Sirloin steak with herb butter

CHF 48.50

Zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Béarnaisesauce

Filet de boeuf „maître d'hôtel“ – Tenderloin steak with herb butter

CHF 52.00

Diese beiden Gerichte servieren wir mit vielen frischen Gemüsen und Pommes Frites
Ces deux plats sont servis soit avec une bouquetière de légumes et de pommes frites
These two dishes are served either with assorted vegetables and french fries

Vegetarier-Ecke -Coin des végétariens – Vegetarian corner

***Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln**

Assiette de légumes – Vegetable platter

CHF 23.00

Spätzli-Pfanne mit Gemüse und Pilzen

Poêlée de spätzli avec légumes et champignons

Flour dumplings pan with vegetables and mushrooms

CHF 21.00

Oberländer Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei

Roesti à l'Oberland gratiné au fromage avec l'oeuf sur le plat

Roesti Oberland style gratinated with cheese and fried egg

CHF 22.50



Fisch – Poisson – Fish

***Riesenkrevetten an einer pikanten Curry-Rahmsauce nach einem Hausrezept
und mit gebratenen Früchten auf einem Reisring serviert**

Crevettes géantes au curry, fruits et riz

Curried King prawns, with fruits and rice

CHF 42.50

Pasta- und Eiergerichte Pâtes et omelettes – Pasta and omelettes

**Grindelwalder Äplermagronen mit Schinken –
zubereitet nach einem alten Familienrezept**

Pâtes de Grindelwald – préparées selon la recette familiale avec Jambon

Grindelwald-Macaroni – prepared from an old family recipe with Ham

CHF 22.00

Spaghetti Napoli oder Bolognese

Spaghetti napolitaine ou bolognaise

Spaghetti with tomato or meat sauce

CHF 18.50

Französische Omelette – Omelette nature – Plain omelette

mit Schinken – au jambon – with ham

CHF 14.00

CHF 15.50

**Geniessen Sie weitere Gerichte von unserem Tagesmenu
oder von der Saisonkarte!**