



HERZLICH WILLKOMMEN!

LASSEN SIE SICH STÄNDIG FRISCH BEGEISTERN IM „KREUZ“

Mittags, Nachmittags & Abends finden Sie die beliebten Klassiker wie auch neuzeitliche Interpretationen aus Nah und Fern auf unserer Speisekarte!

GESCHÄTZTE GÄSTE

Es ist uns wirklich ein echtes Anliegen unsere heimische Landwirtschaft zu unterstützen.

Wir setzen deshalb voll auf unsere Metzgereien H. Boss und T. Roth. Andere Herkunft wird auf der Karte spezifiziert. Die Süswasserfische 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 autres 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.

Danke für Ihren Besuch!

Ihre Familie Konzett und Mitarbeiter



VORSPEISEN – HORS-D'OEUVRE – HORS-D'ŒUVRE

CHF

Zartgeräucherter Schottischer Lachs

½ Port. **22.00**

Saumon fumé d'Ecosse – Smoked salmon from Scotland

Portion **33.00**

Krevetten Cocktail

½ Port. **16.50**

Cocktail de crevettes – Shrimps cocktail

Portion **21.00**

AUS DEM SUPPENTOPF– POTAGES – SOUPS

CHF

Tagessuppe – Potage du jour – Today's soup

7.50

Kraftbrühe nature – Consommé nature – Clear soup

8.50

Kraftbrühe mit Ei – Consommé à l'oeuf – Clear soup with egg

10.00

Tomatencremesuppe – Crème de tomates – Tomato cream soup

11.00

SALATE– SALADES – SALADS

CHF

Gemischter Salat – Salade mêlée – Mixed salad

9.50

Grüner Salat – Salade verte – Green salad

7.50

Grosser Salatteller – Grande assiette de salades – Large plate of mixed salad

18.50



PASTA UND EIERGERICHTE – PÂTES ET OMELETTES

PASTA AND OMELETTES

CHF

Grindelwalder Aelplermagronen – zubereitet nach einem alten Familienrezept

Pâtes de Grindelwald – préparées selon la recette familiale
Grindelwald-Macaroni – prepared from an old family recipe

22.00

Spaghetti Napoli oder Bolognese

Spaghetti napolitaine ou bolognaise
Spaghetti with tomato or meat sauce

18.50

Französische Omelette – Omelette nature – Plain omelette

mit Schinken – au jambon – with ham

14.00

15.50

FISCH UND FLEISCHGERICHTE

CHF

„UNSER KLASSIKER“ - DAS KREUZ - PFEFFERSTEAK

Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Pommes frites

Tournedos au poivre vert, pommes frites
Tenderloin steak with green peppercorns and French fries

48.00

Wienerschnitzel-Teller mit einem Gemüse und Pommes frites

Escalope de veau viennoise servie sur assiette avec un légume, pommes frites
Wienerschnitzel on a plate with one vegetable, French fries

33.00

Schweizer Pouletschnitzeli mit einem Gemüse und Pommes Frites

Escalope de poulet servie sur assiette avec un légume, pommes frites
Swiss chicken escalope on a plate with one vegetable, French fries

26.00

Fischknusperli vom Egli im Körbli serviert mit Tatarsauce

Friture de perches en corbeille, sauce tatar / Deep fried perches with sauce tartar

24.50



VOM GRILL – PLATS DU GRILL – FROM THE GRILL

CHF

Schweinssteak – Steak de porc – Pork steak	25.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter Rumpsteak „maître d’hôtel“ – Rumpsteak with herb butter	27.50
Kalbpaillard mit Zitrone Paillard de veau au citron – Veal escalope with lemon	33.00
Beilagen – Garnitures – Side dishes Butterreis, Nudeln oder Pommes frites Riz créole, nouilles ou pommes frites – Rice, noodles or French fries	4.00
Entrecôte mit Kräuterbutter und Pommes Frites Entrecôte „maître d’hôtel“ – Sirloin steak with herb butter	48.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter und Pommes Frites Filet de boeuf „maître d’hôtel“ – Tenderloin steak with herb butter	52.00
Kalbpaillard mit Zitrone Paillard de veau au citron – Veal escalope with lemon	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