



Wir freuen uns, Sie von unserer traditionellen unkomplizierten Schweizer Küche zu begeistern.
Wir glauben an klare und ehrliche Aromen.

Die Karte ist bewusst klein gehalten, um Sie mit frischen und qualitativ hochstehenden Produkten verwöhnen zu können.

Ä GUETÄ!

SALATE & VORSPEISEN

✓ Grüner Blattsalat
Green Salad
9

✓ Bunt gemischter Salat
Colorful mixed salad
13

Berner Nüsslisalat
mit Speck vom "Buurehofsäuli" & gehacktem Schweizer Freiland Ei
Lamb's lettuce salad bernese style with local bacon & Swiss free-range egg
16

✓ Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen und Grindelwalder Hobelkäse Spänen
Lamb's lettuce salad with fried cep mushrooms and Grindelwald cheese shavings
19

Rindstartar Kreuz
klassisch abgeschmeckt, serviert mit Toast & Butter
Swiss beef tatar
classically flavored, served with toast & butter
24
PORTION 41

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe
Soup of the day
9

✓ Tomatensuppe mit Rahmtupf
Tomato soup with whipped cream
12

PASTA & MEHR



Grindelwalder Raclette (AOC Eigermilch)
Junge Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeli
Original melted Grindelwald Raclette cheese
small potatoes, pickled gherkin and onion

13



Spaghetti Napoli
Spaghetti with tomato sauce

21

Spaghetti Bolognese
Spaghetti with meat sauce

23



Klassisches Omelette von Schweizer Freiland Eiern
Classic omelette from Swiss free-range eggs

14

+1.50 pro Zutat: Käse, Gemüse, Pilze, Schinken, oder Alpenkräuter
+1.50 per ingredient: Cheese, vegetables, mushrooms, ham or Alpine herbs

Grindelwalder Äplermagronen
mit Käse, Rahm, Schinken und karamelierten Zwiebeln
(altes Familienrezept)

Grindelwald "MAC N CHEESE"
macaroni with cheese, cream, ham and caramelized onions
(old family recipe)

25

+ 2.- mit Apfelmus / + 2.- with mashed apples



Oberländer Rösti
mit Grindelwalder Raclettekäse (AOC Eigermilch) überbacken
und einem Schweizer Freiland Ei
Rösti Oberland style
with grilled Grindelwald Raclette cheese and fried Swiss free-range egg

28

Wartezeit min. ~25min. / Waitingtime min. ~25min.

AUS DEM TAL & VON DER ALP

**Cordon-Bleu vom Emmentaler "Buurehofsäuli"
mit Grindelwalder Raclettekäse (AOC Eigermilch) & Hamme**

*Cordon bleu from Emmental pork
stuffed with local ham and grindelwald Raclette cheese*

39

Saftiges Schweizer Schweinssteak mit Alpen-Kräuterbutter

Swiss pork steak with Alpine herb butter

33

**Gebratene Schweizer "Suprême" Pouletbrust
mit Zitronenschnitz und Jus**

*Fried Swiss supreme chicken breast
with lemon slice and jus*

33

**Feines Schweizer Kalbpaillard nature
mit Zitronenschnitz und Jus**

*Thinly cut Swiss veal paillard
with lemon slice and jus*

45

Klassisches Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb

Classic Vienna style Schnitzel from Swiss Veal

45

Zartes Rindsentrecôte mit Alpen-Kräuterbutter

Beef sirloin steak with Alpine herb butter

48

Zartes Rindsfilet mit Alpen-Kräuterbutter

Tender beef filet mignon with Alpine herb butter

59

**Beilagen nach Wahl: Saisongemüse mit
Reis, Pasta, Pommes Frites, Tagesbeilage
oder auf buntem Fitness-Salatteller**

**Side dish of your choice: Seasonal vegetables with
Rice, Pasta, French fries, side dish of the day
or served on colorful "Fitness" salad plate**



KREUZ SPECIALS

Rindsfilet "KREUZ ART"

"Beurre Noisette" mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und Schnittlauch
serviert mit knusprigen Pommes Frites
Signature beef filet mignon "KREUZ STYLE"
"Beurre Noisette" with green pepper, onions and chives
served with crispy French fries

54

Zürcher Kalbfleisch Geschnetzeltes mit goldiger Berner Speck-Rösti

Sliced veal in a creamy mushroom cognac sauce with golden bacon Rösti

48

Wartezeit min. ~25min. / Waitingtime min. ~25min.

Cordon-Bleu von der Aubergine
gefüllt mit "New Roots Vegan Fondue" aus Oberdiessbach
knusprige Pommes Frites und grüner Salat

Aubergine cordon bleu
stuffed with "New Roots Vegan Fondue" from Oberdiessbach
Crispy French fries and green salad

34



VEGAN



HERKUNFT FLEISCH

Schwein CH
Poulet CH
Rind CH
Kalb CH



ORIGINS MEAT

Swiss pork
Swiss chicken
Swiss Beef
Swiss Veal

ALLERGENE:

Wir braten und frittieren mit Erdnussöl.
Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergie

VEGAN:

Unser Personal berät Sie gerne für eine vegane Option

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MWST

ALLERGENE:

We fry with peanut oil.
Our staff will be happy to advise you on food allergy

VEGAN:

Our staff will be happy to advise you on a vegan option

Prices in CHF incl. 7,7 % VAT