



Wir freuen uns darauf
Sie mit unserer unkomplizierten Küche zu begeistern.
Unser Fokus liegt auf klaren, ehrlichen Aromen.

Gruppen ab 6 Personen bitten wir um die Wahl
eines einheitlichen Menüs oder identischer Beilagen.

We look forward to delighting you with our uncomplicated cuisine.
We believe in pure, honest flavors.

Groups of 6 or more we kindly ask you to choose
a set menu or the same side dishes for all guests.

SALATE & VORSPEISEN

✓ Grüner Blattsalat
Green Salad

9

✓ Bunt gemischter Salat
Colorful mixed salad

14

✓ Nüsslisalat "Mimosa"
mit gehacktem Ei
Lamb's lettuce salad "Mimosa"
with egg

15.50

+ 2.90 mit Speck / +2.90 with bacon

✓ 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

FULL PORTION 41

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

13

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe
Soup of the day

9

✓ Tomatensuppe mit Rahmtupf
Tomato soup with whipped cream

12

PASTA & MEHR



Spaghetti Napoli
Spaghetti with tomato sauce
21

Spaghetti Bolognese
Spaghetti with meat sauce
24



Klassisches Omelette
Classic Omelette
14

+2.- pro extra Zutat
+2.- per extra ingredient

Grindelwalder Älplermagronen
mit Käse, Rahm, Schinken
und karamelierten Zwiebeln
(altes Familienrezept)
Grindelwald "MAC N CHEESE"
macaroni with cheese,
cream, ham and caramelized onions
(old family recipe)
26

+ 2.- mit Apfelmus / + 2.- with apple puree
 Vegetarisch auf Anfrage / Vegetarian on request



Oberländer Rösti
mit Grindelwalder Raclettekäse (AOC Eigermilch) überbacken
und einem Spiegelei
Swiss Rösti Oberland style
with grilled Grindelwald Raclette cheese and fried egg
28

Wartezeit min. ~25min. / Waiting time min. ~25min.
+ 2.90 mit Speck / +2.90 with bacon

VOM GRILL ODER AUS DER PFANNE

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 Emmentaler Schweinssteak mit Alpen-Kräuterbutter
Swiss Emmental pork steak with Alpine herb butter
34

Gebratene "Suprême" Pouletbrust
mit Zitronenschnitt und Jus
Fried "Supreme" chicken breast
with lemon slice and jus
34

Feines Simmentaler Kalbspaillard nature
mit Zitronenschnitt und Jus
Thinly cut Swiss Simmental veal paillard
with lemon slice and jus
46

Klassisches Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb
Classic Vienna style Schnitzel from Swiss Simmental Veal
47

Zartes Rindsentrecôte mit Alpen-Kräuterbutter
Tender beef sirloin steak with Alpine herb butter
54

Zartes Simmentaler Rindsfilet mit Alpen-Kräuterbutter
Tender Simmental beef filet mignon with Alpine herb butter
64

BEILAGEN NACH WAHL / SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Gemüsebouquet mit:
Reis / Nudeln / Pommes Frites
oder auf bunt gemischtem Salat Teller

Vegetable bouquet with:
Rice / Noodles / French fries
or on a colorful mixed salad plate

KREUZ SPECIALS

**Zürcher Kalbfleisch Geschnetzeltes
mit goldiger Berner Speck-Rösti
Sliced veal "Zürich Style"
with mushroom cognac sauce and golden bacon Rösti**

51

Wartezeit min. ~25min. / Waiting time min. ~25min.
Auf Wunsch mit Nieren / with kidneys upon request

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

59



Entrecôte "Café de Paris"
nach legendärem ~ 80-jährigen Rezept goldbraun überbacken
serviert mit knusprigen Pommes Allumettes
Entrecôte "Café de Paris"
golden gratinated following a legendary ~80-year-old recipe
served with crispy matchstick fries

49

Cordon-Bleu von der Aubergine
gefüllt mit "New Roots Vegan Fondue" aus Oberdiessbach
knusprigen Pommes Frites und grüner Salat
Aubergine Cordon bleu
stuffed with "New Roots Vegan Fondue" from Oberdiessbach
crispy French fries and green salad

34





ALLERGENE:

Wir servieren auch kleine Portionen

Unser Personal berät Sie gerne
bezüglich Nahrungsmittelallergie

Für Gruppen ab 6 Personen bitten wir um einheitliche Beilagen
oder um ein abgestimmtes Menü.

On request, we also serve small portions.

If you have allergies or intolerances, please let us know.
Our staff will be happy to advise you about our ingredients

For groups of 6 or more, we kindly ask you to choose a unified side dish
or a set menu.

VEGAN:

Unser Personal berät Sie gerne für eine vegane Option

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

MEHRWERTSTEUER / VAT

Alle Preise in CHF, inkl. aktueller Mehrwertsteuer

All prices in CHF, including VAT

