

## Neues Konzept für das Restaurant Kreuz in Sachseln – Die Chruit und Chabis GmbH übernimmt im November 2025

**Sachseln, Obwalden** – Im traditionsreichen **Restaurant Kreuz in Sachseln** steht ein Wechsel bevor: **Am Samstag, 27. September 2025**, endet der Restaurantbetrieb durch b\_smart. Nach einer kurzen Umbau- und Vorbereitungsphase im Oktober, eröffnet das Kreuz **Anfang November 2025**, unter der Leitung von **Danny Dupont** und seiner Chruit und Chabis GmbH, mit einem **neuen kulinarischen Konzept**.

Der Hotelbetrieb mit Frühstück bleibt **an sieben Tagen die Woche durchgehend geöffnet** und wird weiterhin von **b\_smart** geführt. Hotelgäste profitieren somit auch künftig vom bekannten b\_smart Komfort – inklusive digitalem Check-in, Self-Service und regionalem Frühstücksangebot.

### BBQ & Soulfood im neuen Kreuz – geführt von lokalen Gastronomen

Mit dem Wechsel übernimmt **Danny Dupont**, ein erfahrener Gastronom aus Obwalden, das Zep-ter im Kreuz. Bekannt durch diverse Auszeichnungen mit dem Seehuis Giswil, BBQ-Catering und Streetfood. Das neue Restaurantkonzept setzt auf **BBQ-Gerichte, Burger und italienische Spezialitäten** – unkompliziert, geschmackvoll und in entspannter Atmosphäre.

„Wir freuen uns unser bewährtes Konzept künftig im Kreuz umzusetzen. Nebst dem a la carte Betrieb im Restaurant, werden wir Veranstaltungen aller Art im tollen Festsaal anbieten.“, *erzählt der neue Betreiber die Chruit und Chabis GmbH.*

Das Kreuz soll wieder ein lebendiger Treffpunkt für Einheimische, Ausflügler und Hotelgäste werden.

### Teil der neuen b\_smart Strategie

Diese Veränderung ist Teil der **weiterentwickelten Strategie von b\_smart**, gastronomische Betriebe **schrittweise an starke, lokale Partner** zu übergeben. Dieses Modell wurde bereits erfolgreich in **Widnau (Restaurant Paul's)** und **Bendern** umgesetzt.

„Wir danken allen Gästen für ihre Treue und freuen uns, mit Danny Dupont einen engagierten Partner für die Weiterentwicklung des Kreuz gefunden zu haben. Der Hotelbetrieb bleibt wie gewohnt bestehen – smart, einfach und rund um die Uhr zugänglich.“

*Lukas Fritschi, Head of b\_smart hospitality*



## Fakten und Zeitplan im Überblick

### Datum

|                      |  |
|----------------------|--|
| bis 27.09.2025       | Restaurant Kreuz wird durch b_smart betrieben  |
| ab 28.09.2025        | Restaurant bleibt geschlossen (Oktober: Umbau & Vorbereitung)  |
| Anfang November 2025 | Neueröffnung des Restaurants mit BBQ & Soulfood-Konzept, unter der Leitung von Danny Dupont                |
| durchgehend          | Hotelbetrieb (inkl. Frühstück) bleibt an 7 Tagen pro Woche geöffnet und wird weiterhin von b_smart geführt |

## Kontakt für Interessierte & Medien

**Lukas Fritschi**, Head of Hospitality  
lf@b-smarts.net  
www.b-smarts.net

## Anhang

<https://b-smart.px.media/share/17573549194rQBwZ8pzRv0Dx>

### Legende (Anhang):

Danny Dupont & Cornelia (Chruit und Chabis), Lukas Fritschi (b\_smart)