



## *Herzlich willkommen!*

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen «ä Guetä»

Familie H. Gosteli mit Shamir Fenell und Said Nefzi in der Küche  
Naser Bunjaku, Claudia da Silva und Michaela Schade-Rubi im Service

### *Unsere Flaschenweine im Offenausschank*

#### *Weisswein vom Thunersee*

Spiezer Riesling-Sylvaner	1dl	6.80
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	44.00

#### *Weisswein aus dem Wallis*

Molignon AOC	1dl	6.50
Adrian Mathier, Salgesch	Flasche	43.00

#### *Weisswein aus dem Tessin*

Prà Bianco «Bianco del Ticino DOC»	1dl	6.80
Guido Brivio, Mendrisio	Flasche	44.00

*Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Blanc, Pinot Noir*

*Intensiv und sehr fruchtig. Noten von exotischen Früchten wie Passionsfrucht, Ananas und Birne.*

#### *Roséwein aus Neuenburg*

Oeil de Perdrix	1dl	6.80
Château d'Auvernier	Flasche	46.00

#### *Rotwein vom Thunersee*

Spiezer Intro	1dl	6.90
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	48.00

#### *Rotwein vom Genfersee*

Merlot Gamaret AOC Vaud	1dl	6.80
Cave de la Côte	Flasche	44.00

#### *Rotwein aus Spanien*

Priorat "Ardèvol"	1dl	9.00
«Coma d'en Romeu, Josep Ardèvol	Flasche	59.00

#### *Die Alkoholfreie Alternative*

Apfel-Himbeere oder Apfel-Kirsche

Bänz Getränke, Bern

Ein Getränk für echte Fruchtliebhaber! 100% Made in Bern

## *Unsere Herbstspezialitäten...*

*Nos spécialités d'automne...*

*Our autumn specialities...*

### **Rehpfeffer nach Art des Hauses**

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
glasierten Marroni und Preiselbeer Apfel**

**36.50**

*Civet de chevreuil à la mode maison, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pomme aux airelles*

*Jugged venison house style served with Spätzli, red cabbage, chestnuts, and apple with mountain cranberry*

### **Rehschnitzel an Wildrahmsauce begleitet von Spätzli,**

**Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeer Apfel**

**39.50**

*Escalopes de chevreuil à la sauce gibier, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pomme aux airelles*

*Venison escallops served with Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and apple with mountain cranberry*

### **Hirsch T-Bone-Steak mit Waldpilzsauce**

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni und Preiselbeer Apfel**

**38.50**

*Steak de cerf à la sauce aux champignons de bois, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et pomme aux airelles*

*Deer steak with sauce of wild mushrooms, Spätzli, red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts and apple with mountain cranberry*

### **Perlhuhnbrust an Preiselbeersauce**

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni und Preiselbeer Apfel**

**39.50**

*Suprême de pintade a la sauce aux arielles, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, Marrons et pomme aux airelles*

*Guinea fowl breast with mountain cranberry sauce, Spätzli, red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts and apple with mountain cranberry*

## **Spezialität ab 2 Personen**

**„Wilderer Platte“ (zum selber schöpfen)**

**64.00 pro Person**

**Rehschnitzel, Hirsch T-bone-Steak, Wildbratwurst und Rehpfeffer  
serviert mit gebratenen Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeer Apfel, Spätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni**

*Escalope de chevreuil, steak de cerf, saucion et civet de chamois accompagnez de*

*champignons de bois sautées, sauce de gibier, Spätzli, chou rouge, Choux de Bruxelles et marrons glacés*

*Venison escalope, dear steak, sausage and jugged venison with fried mushrooms, game sauce, Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and candied chestnuts*

## Vom Salatgarten...

<b>Nüsslisalat „Waldmeister“ mit gebratenen Waldpilzen, Speck, Därliger Freilandeier und Trauben</b>	<b>16.50</b>
Salade doucette aux champignons de bois sautés, lard, œufs et raisin <i>Lamb's lettuce with mushrooms, bacon, eggs and grapes</i>	
<b>Farbenfroher Blattsalat</b>	<b>9.50</b>
Salade à feuilles <i>Leaf salad</i>	
<b>«Chrüz Salat» mit Croûtons und Kernen</b>	<b>11.50</b>
Salade maison, croûtons et céréales <i>Mixed salad with croûtons</i>	

Unsere Salate servieren wir mit unserem französischem Hausdressing  
oder Balsamico und Olivenöl auf dem Tisch  
Nos salads son servi avec notre sauce maison ou vinegre balsamic et huile d'olive sur la table  
Our salads are served with our house dressing or oil and vinegar on the table

## Vorspeisen...

<b>Variation von kalt- und warm geräuchten Thunersee-Felchen an süssem Senffrucht Sauce</b>	<b>23.00</b>
Variation des Filets de féra fumés froids et chaudes, sauce aux fruits de moutardes <i>Smoked féra strips from the Thunersee with sweet mustard sauce</i>	
<b>Würziges BEO-Beef-Rindstatar mit Toast und Butter</b>	<b>19.50</b>
Tatar de bœuf, toast et beurre <i>Beef Tatar, toast and butter</i>	<b>Als Hauptgang 34.00</b>
<b>«Zvieri Plättli» auch zum Teilen 3 Sorten Käse aus dem Berner Oberland Rohschinken und Wurst</b>	<b>26.00</b>
3 fromages de Berner Oberland, jambon cru et saucisson séché <i>3 kinds of Berner Oberland cheese, raw ham and air-dried sausage</i>	

## Suppen...

<b>Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen</b>	<b>12.50</b>
Potage de courge, huile et graines de courge <i>Cream of pumpkin soup with oil and pumpkin seed</i>	
<b>Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und Eglifilet und einer Riesencrevette</b>	<b>18.50</b>
Thunersee Bouillabaisse <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein</b>	<b>12.50</b>
Consommé aux légumes et Porto <i>Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

## Vegetarische Gerichte...

<b>Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei</b>	<b>24.50</b>
Casserole de riz « asiatique », légumes et œuf <i>Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	
<b>Hallumi Grillkäse mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten</b>	<b>28.50</b>
Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes <i>Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i>	
 <b>Hausgemachte Falafel mit Beleaf-Minzsauce bunte Salate an Himbeerdressing und Früchten</b>	<b>24.50</b>
Falafel a la sauce Beleaf et menthe, salade au vinaigrette de framboise et fruits <i>Homemade falafel with Beleaf mint sauce, salad with raspberry sauce and fruits</i>	

## *Fleischgerichte...*

### *Kreuz Signature Dish*

**Entrecôte «Gastronome» 44.00**

Entrecôte «Gastronome»  
*Sirloin Steak "Gastronome"*

**Rindsfilet «Gastronome» 52.00**

Filet de bœuf «Gastronome»  
*Filet steak "Gastronome"*

**Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» 48.00**

Des de filet de bœuf « Stroganoff »  
*Beef filet cubes "Stroganoff"*

**Cordon-Bleu vom Schweins Nierstück mit Schinken und Bergkäse 36.50**

Cordon bleu  
*Cordon bleu*

**Paniertes Schweinsschnitzel 28.50**

*Escalopes de porc pané*  
*Bread crumbed pork escalope*

**Alle unsere Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachten Krokettten und Gemüse serviert**

*All our meat dishes are served with vegetables  
and a choice of French fries or homemade croquettes.*

*Tous nos plats de viande sont accompagnés avec de légumes  
et au choix, de frites ou de croquettes faites maison.*

**Unsere Gastronome Sauce gibt's auch zum Mitnehmen  
Becher zu 450g CHF 14.50**

## *Fische...*

### *Kreuz Signature Dish*

**Thunersee-Felchenfilets «Table du roi»  
an Pernod-Champignon Sauce** 39.00  
Filets de féra « Table du roi », sauce Pernod et champignons  
*Féra fillets "Table du roi" Pernod et mushroom sauce*

**In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets mit Mandeln** 36.00  
Filets de féra rôtis aux amandes  
*Sautéed féra fillets with almonds*

**Gebackene Thunersee Felchenknusperli  
mit Tatarsauce** 34.00  
Filets de féra frites, sauce Tatar  
*Deep fried féra fillets with Tatar sauce*

**Im Kräutermantel gebackene Schweizer Eglifilets  
mit Tatarsauce** 43.00  
Filets de perches frites, sauce Tatar  
*Deep fried perch fillets with Tatar sauce*

**MSC Riesen-Crevetten "Costa Verde"** 42.00  
Crevettes géantes «Costa Verde» riz creole  
King prawns "Costa verde" with rice

**Alle unsere Fischgerichte werden mit Gemüse oder einem kleinen Salat serviert.  
Beilagen inbegriffen: Salzkartoffeln, Pommes frites oder Reis**

*All our fish dishes are served with vegetables or a small salad.  
Side dishes included: boiled potatoes, French fries or rice*

*Tous nos plats de poisson sont servis avec des légumes ou une petite salade.  
Accompagnements inclus : pommes de terre vapeur, pommes frites ou riz.*

**Kleinere Portion Reduktion CHF 5.00**

*Small portion reduction CHF 5.00*

*Petite portion réduction CHF 5.00*

**Liebe Gäste**

**In der heutigen Zeit ist kochen auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen und den Lebensmitteln, die wir verarbeiten. Wir verarbeiten nur Produkte deren Herkunft wir kennen. Für Ihren Genuss!**

## **Herkunft unserer Produkte**

**Rind aus der Region/Schweiz  
Schwein aus der Schweiz  
Perlhuhn aus Frankreich  
Reh und Hirsch aus Deutschland/EU**

**Felchen vom Thunersee  
Egli aus der Schweiz/Ringgenberg  
Riesencrevetten MSC aus Vietnam**

**Die Lebensmittel beziehen wir von folgenden  
langjährigen lokalen Lieferanten:**

**Brot: Bäckerei Graber Aeschi  
Fleisch: Metzgerei Lengacher Aeschi,  
Michel Comestibles Unterseen, H+R Gastro Interlaken  
Felchen frisch und geräuchert: Fischerei Sieber Leissigen  
Fisch: Michel Comestibles Unterseen  
Gemüse und Früchte: Gourmador Unterseen  
Trockenprodukte: H+R Gastro Interlaken  
Bergkäse der Familie Gafner aus Leissigen**

**Über Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.**

**Auf Wunsch passen wir unsere Gerichte Gluten und Laktosefrei an.**