



Herzlich willkommen!

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

Familie H. Gosteli mit Shamir Fenell und Idris Muhammad in der Küche
Naser Bunjaku und Michaela Schade-Rubi im Service

Unsere Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein vom Thunersee

Spiezer Riesling-Sylvaner	1dl	6.50
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	44.00

Weisswein aus dem Wallis

Molignon AOC	1dl	6.00
Adrian Mathier, Salgesch	Flasche	39.50

Weisswein aus dem Wallis

Cuvée Madame Rosmarie blanc	1dl	7.80
Adrian Mathier, Salgesch	Flasche	52.00

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 aus Spanien

Priorat "Ardèvol"	1dl	8.50
« Coma d'en Romeu »	Flasche	58.00

50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah, 10% Garnacha

Rotwein aus Sizilien

Santagostino Rosso, Cantina Vinicola Firriato	1dl	7.30
50% Nero d'Avola, 50% Syrah	Flasche	49.00

Die Alkoholfreie Alternative

Apfel-Himbeere

Bänz Getränke, Bern

Ein Getränk für echte Himbeerliebhaber! Den Himbeerduft riechst du schon beim Öffnen der Flasche. Das Getränk ist aber nicht einfach süß. Der Himbeer- und auch der Apfelsaft enthalten viel frische Säure. Mit Apfel-Himbeere servieren wir dir ein wirklich aufregendes Geschmackserlebnis.

33cl	6.80
------	------

Vom Salatgarten...

Nüsslisalat „Waldmeister“ mit gebratenen Waldpilzen, Speck, Därliger Freilandeier und Trauben	16.50
Salade doucette aux champignons de bois sautés, lard, œufs et raisin <i>Lamb's lettuce with mushrooms, bacon, eggs and grapes</i>	
Farbenfroher Blattsalat	8.50
Salade à feuilles <i>Leaf salad</i>	
« Chrüz Salat » mit Croûtons und Kernen	10.50
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 salades sont servies avec notre sauce maison ou vinaigre balsamique et huile d'olive sur la table
Our salads are served with our house dressing or oil and vinegar on the table

Vorspeisen...

Variation von kalt- und warm geräucherten Thunersee-Felchen mit Senffrucht Sauce	19.50
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>	
Würziges BEO-Beef-Rindstatar mit Toast und Butter	18.50
Tatar de bœuf, toast et beurre <i>Beef Tatar, toast and butter</i>	Als Hauptgang 34.00
«Zvieri Plättli» auch zum teilen 3 Sorten Käse aus dem Berner Oberland mit Feigensenf und Diemtigter Dauerwurst	24.00
3 fromages de Berner Oberland, moutarde aux figues et saucisson séché <i>3 kinds of Berner Oberland cheese with fig mustard and air-dried sausage</i>	

Unsere Herbstspezialitäten...

Nos spécialités d'automne...

Our autumn specialities...

Gämspfeffer nach Art des Hauses

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

glasierten Marroni und Preiselbeerapfel

38.50

Civet de chamois 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 Preiselbeerapfel

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

Hirschentrecôte mit Waldpilzsauce

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Marroni und Preiselbeerapfel

38.50

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

Deer sirloin 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 Preiselbeerapfel

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, Hirschmedaillon, Wildbratwurst und Gämspfeffer

serviert mit gebratenen Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeerapfel, Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni

Escalope de chevreuil, médaillon 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 medallion, sausage and jugged venison with fried mushrooms, game sauce, Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts and candied chestnuts

Suppen...

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen	10.50
<i>Potage de courge, huile et graines de courge</i> <i>Cream of pumpkin soup with oil and pumpkin seed</i>	
Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und Eglifilet und einer Riesencrevette	18.50
<i>Thunersee Bouillabaisse</i> <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein	10.50
<i>Consommé aux légumes et Porto</i> <i>Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

Vegetarische Gerichte...

Herbststeller mit Spätzli	28.50
<i>Assiette automne accompagnée de Spätzli</i> <i>Autumn plate with Spätzli</i>	
Hausgemachte Falafel mit Joghurt-Minzsauce Bunte Salate und Früchte	23.50
<i>Falafel a la sauce joghurt et menthe, salade et fruits</i> <i>Homemade falafel with yogurt mint sauce, salad and fruits</i>	
Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei	24.50
<i>Casserole de riz « asiatique, légumes et œuf</i> <i>Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	
Hallumi Grillkäse auf Ratatouille und hausgemachten Kartoffelkroketten	28.50
<i>Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes</i> <i>Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i>	

Fleischgerichte...

Kreuz Signature Dish

Entrecôte «Gastronome»

43.00

Entrecôte « Gastronome
Sirloin Steak "Gastronome"

Rindsfilet «Gastronome»

49.50

Filet de bœuf « Gastronome
Filet steak "Gastronome"

Cordon-Bleu vom Schweins Nierstück mit Schinken und Bergkäse

34.50

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 Kroketten und Gemüse serviert

**Unsere Gastronome Sauce gibt's auch zum Mitnehmen
Becher zu 450g CHF 13.50**

Fische...

Kreuz Signature Dish

Thunersee-Felchenfilets «Table du roi» an Pernod-Champignon Sauce

38.00

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, pommes de terre nature
Sautéed féra fillets with almonds, served with boiled potatoes.

Im Kräutermantel gebackene Schweizer Eglifilets mit Tatarsauce

39.50

Filets de perches frites, sauce Tatar
Deep fried perch fillets with Tatar sauce

MSC Riesen-Crevetten "Costa Verde"

41.00

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**

Kleinere Portion Reduktion 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 dem Berner Oberland/Schweiz
Schwein aus der Schweiz
Perlhuhn aus Frankreich
Reh und Gämse aus Österreich
Hirsch aus Neuseeland**

**Felchen vom Thunersee
Egli aus der Schweiz/Raron Wallis
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
Käse aus dem Berner Oberland**

Über Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Auf Wunsch passen wir unsere Gerichte Gluten und Laktosefrei an.