



## **Herzlich willkommen!**

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

Familie H. Gosteli mit Shamir Fennell, Fabienne Scheuner und Said Nefti in der Küche  
Susanne Röttlisberger, Naser Bunjaku und Michaela Schade-Rubi im Service

### **Unsere Flaschenweine im Offenausschank**

#### **Weisswein vom Thunersee**

Spiezer Riesling-Sylvaner	1dl	6.90
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	46.00

#### **Weisswein aus dem Wallis**

Molignon AOC	1dl	6.50
Adrian Mathier, Salgesch	Flasche	43.00

#### **Weisswein aus Frankreich**

Gewürztraminer d'Alsace AC	1dl	7.30
Weingut Ziegler Fernand & Fils	Flasche	48.00

#### **Roséwein aus Neuenburg**

Oeil de Perdrix	1dl	6.90
Château d'Auvernier	Flasche	46.00

#### **Rotwein vom Thunersee**

Spiezer Intro	1dl	6.90
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	46.00

#### **Rotwein vom Genfersee**

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

#### **Rotwein aus Italien**

Barbera d'Asti Superiore DOCG	1dl	6.50
Tenute Neirano	Flasche	42.00

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 8.1% MwSt

## Vom Salatgarten

**Verspielter Frühlingsalat mit Spargeln, Radieschen, jungem Salat, Pinienkernen und Rohschinken an Himbeer-Dressing** **18.50**  
Salade printemps aux asperges, radis, pignon et jambon cru. Sauce aux grenades  
*Spring salad with asparagus, radish, pine nut and raw ham, raspberry dressing*

**Farbenfroher Blattsalat** **9.50**  
Salade à feuilles  
*Leaf salad*

**Gemischter « Chrüz Salat » mit Croûtons und Kernen** **11.50**  
Salade maison, croûtons et céréales  
*Mixed salad with croûtons*

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

**Markknochen aus dem Ofen mit grobem Salz und Baguette** **15.00**  
Os à moelle cuit au four, gros sel et baguette  
*Marrow bones from the oven with coarse salt and baguette*

**Variation von kalt- und warm geräuchten Thunersee-Felchen mit süsser Senffrucht Sauce** **23.50**  
Variation des Filets de féra fumés froids et chaudes, sauce aux fruits de moutardes  
*Smoked féra strips from the Thunersee with sweet mustard sauce*

**Würziges BEO-Beef-Rindstatar mit Toast und Butter** **19.50**  
Tatar de bœuf, toast et beurre **Als Hauptgang** **34.00**  
*Beef Tatar, toast and butter*

**«Zvieri Plättli» auch zum teilen**  
**Rohschinken, Trockenfleisch und Dauerwurst mit Hobelkäse** **28.00**  
Jambon cru, viande séchée et saucisse Fromage raboté  
*Raw ham dried meat and sausage, Alp cheese*

## Suppen

- Spargel-Cremesuppe mit Bärlauch-Baguette** **12.50**  
Crème d'asperges, baguette au l'ail des ours  
*Cream of asparagus soup, baguette with wild garlic*
- Thunersee « Bouillabaisse»** **18.50**  
**mit Felchen, Eglifilet und einer Riesencrevette**  
Thunersee Bouillabaisse  
*Thunersee Bouillabaisse*
- Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein** **12.50**  
Consommé aux légumes et Porto  
*Clear beef soup with vegetables and Port wine*

## Vegetarische Gerichte

- Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Bärlauchbutter mit Spargeln** **29.50**  
Gnocchi au beurre de l'ail des ours et asperges  
*Potato gnocchi with wild garlic butter and asparagus*
- Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei** **24.50**  
Casserole de riz « asiatique, légumes et œuf  
*Rice pan "Asian style" with vegetables and egg*



- Hausgemachte Falafel mit Beleaf-Minzsauce**  
**bunte Frühlingssalate an Himbeerdressing und Früchte** **26.50**  
Falafel a la sauce Beleaf et menthe, salade et fruits  
*Homemade falafel with Beleaf mint sauce, salad and fruits*
- Halloumi Grillkäse auf Ratatouille**  
**und hausgemachten Kartoffelkroketten** **28.50**  
Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes  
*Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes*

## Fleischgerichte

*Traditionelles Gericht aus Grosis Küche  
«from nose to tail»*

**Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock** **29.00**

Langue de bœuf à la sauce aux câpres, purée de pommes de terre  
*beef tongue in caper sauce with mashed potatoes*

**Perlhuhnbrust mit Kräutern gratiniert, serviert auf grünen und weissen Spargeln dazu neue Kartoffeln und Passionsfrucht-Vinaigrette** **39.50**

Supreme de pintade gratiné aux herbes, asperges et pommes nouveau,  
Vinaigrette au fruit de la passion  
*Gratinated Guinea fowl breast with asparagus and potatoes, passion fruit vinaigrette*

**Kreuz Signature Dish**

**Entrecôte «Gastronome»** **44.00**

Entrecôte «Gastronome»  
*Sirloin Steak "Gastronome"*

**Rindsfilet «Gastronome»** **54.00**

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 crumbled pork escalope*

**Alle unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse und wahlweise mit Pommes frites, neuen Kartoffeln, Reis oder hausgemachten Krokettten serviert**

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

## *Fische*

**Gebratene Thunersee-Felchenfilets auf weissen und grünen Spargeln  
serviert mit neuen Kartoffeln und Hollandaise 48.00**

Filets de féra sur asperges, pommes nouvelles et sauce Hollandaise  
*Sautéed féra fillets with asparagus and potatoes, Sauce Hollandaise*

**Thunersee-Felchenfilets «Table du roi»  
an Pernod-Champignon Sauce 42.00**

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 Mandelbutter 39.50**

Filets de féra rôtis aux amandes  
*Sautéed féra fillets with almonds*

**Gebackene Thunersee Felchenknusperli  
mit Tatarsauce 38.00**

Filets de féra frites, sauce Tatar  
*Deep fried féra fillets with Tatar sauce*

**MSC Riesen-Crevetten "Costa Verde" 44.00**

Crevettes geantes «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, neue Kartoffeln oder Reis**

**Kleinere Portion Reduktion CHF 6.00**

**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 Schweiz  
Schwein aus der Schweiz  
Felchen vom Thunersee  
Eglifilets aus der Schweiz  
Riesencrevetten MSC aus Vietnam  
Perlhuhn aus Frankreich  
Brot: Bäckerei Graber Aeschi  
Toastbrot: Romer's, hergestellt in Österreich  
Baguette: Romer's, hergestellt in der Schweiz**

**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.**