



## *Herzlich willkommen!*

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

Familie H. Gosteli mit Shamir Fenell in der Küche  
Naser Bunjaku 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
Châteaux d'Auvernier	Flasche	46.00

#### *Rotwein vom Thunersee*

Spiezer Intro	1dl	6.90
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	48.00

#### *Rotwein aus Italien*

Chianti Classico Riserva DOCG	1dl	7.50
“Fanatico” Villa Trasqua	Flasche	50.00

Die Alkoholfreie Alternative	33cl	6.90
------------------------------	------	------

Apfel-Himbeere oder Apfel-Kirsche

Bänz Getränke, Bern

Ein Getränk für echte Fruchtliebhaber! 100% Made in Bern

## Vom Salatgarten...

<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>Warm geräuchertes Thunersee-Felchenfilet mit Senfrucht Sauce</b>	<b>21.00</b>
Filet de féra fumé, 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>Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen- und Eglifilet und einer Riesencrevette</b>	<b>18.50</b>
<i>Thunersee Bouillabaisse Thunersee Bouillabaisse</i>	
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein</b>	<b>12.50</b>
<i>Consommé aux légumes et Porto Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

## *Vegetarische Gerichte...*

<b>Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei</b>	<b>24.50</b>
<i>Casserole de riz « asiatique », légumes et œuf Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	
<b>Halloumi Grillkäse mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten</b>	<b>28.50</b>
<i>Fromage Halloumi sur Ratatouille, pommes croquettes Halloumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i>	
 <b>Veganer Hackbällchen-Erdnuss Eintopf mit Limetten Couscous</b>	<b>29.50</b>
<i>Boulettes de viande végétaliennes à la sauce cacahuètes, couscous au citron vert Vegan meatballs with peanuts sauce, couscous with limes</i>	

## *Fleischgerichte...*

### *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 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** **42.00**

Filets de féra « Table du roi », sauce Pernod et champignons  
*Féra filets "Table du roi" Pernod et mushroom sauce*

**In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets mit Mandeln** **39.50**

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

**Gebackene Thunersee Felchenknusperli  
mit Tatarsauce** **38.00**

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

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

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 6.00**

*Small portion reduction CHF 6.00*

*Petite portion réduction 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  
Riesencrevetten MSC aus Vietnam  
Brot: Bäckerei Graber Aeschi  
Toastbrot: Romer's, hergestellt in Österreich**

**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.**