



## 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, Jens Kramer und Michaela Schade-Rubi im Service

### Unsere Flaschenweine im Offenausschank

#### *Weisswein vom Thunersee*

Spiezer Cuvée «va bene»

Chasselas, Chardonnay, Pinot blanc	1dl	6.50
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	44.00

#### *Weisswein aus dem Wallis*

Molignon AOC

Adrian Mathier, Salgesch	1dl	6.00
	Flasche	39.50

Cuvée Madame Rosmarie

Adrian Mathier, Salgesch	1dl	7.80
	Flasche	51.00

#### *Rotwein vom Thunersee*

Spiezer Intro

Rebbaugenossenschaft Spiez	1dl	6.90
	Flasche	48.00

#### *Rotwein vom Genfersee*

Merlot Gamaret AOC Vaud

Cave de la Côte	1dl	6.00
	Flasche	39.50

#### *Rotwein aus Graubünden*

Malanser Pinot Noir

Emil Nüesch	1dl	6.90
	Flasche	48.00

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.

## Vom Salatgarten...

<b>Farbenfroher Blattsalat</b>	<b>8.50</b>
Salade à feuilles <i>Leaf salad</i>	
<b>« Chrüz Salat » mit Croûtons und Kernen</b>	<b>10.50</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 Süsse Senffrucht Sauce</b>	<b>19.50</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>18.50</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 mit Feigensenf und Diemtigtaler Dauerwurst</b>	<b>24.00</b>
3 fromages de Berner Oberland, moutarde au figues et saucisson séché <i>3 kinds of Berner Oberland cheese with fig mustard and air-dried sausage</i>	

## *Suppen...*

<b>Spargel-Cremesuppe mit Bärlauch-Olivenbaguette</b>	<b>13.50</b>
<i>Crème d'asperges avec baguette aux olives et l'ail des ours</i> <i>Cream of asparagus soup, olives baguette with wild garlic</i>	
<b>Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und Eglifilet und einer Riesencrevette</b>	<b>18.50</b>
<i>Thunersee Bouillabaisse</i> <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein</b>	<b>10.50</b>
<i>Consommé aux légumes et Porto</i> <i>Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

## *Vegetarische Gerichte...*

<b>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Bärlauchbutter mit Spargeln</b>	<b>28.50</b>
<i>Gnocchi au beurre de l'ail des ours et asperges</i> <i>Potato gnocchi with wild garlic butter and asparagus</i>	
<b>Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei</b>	<b>24.50</b>
<i>Casserole de riz « asiatique, légumes et œuf</i> <i>Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	
<b>Hallumi Grillkäse auf Ratatouille und hausgemachten Kartoffelkroketten</b>	<b>28.50</b>
<i>Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes</i> <i>Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i>	

## *Fleischgerichte...*

**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»** 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** 34.00

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**

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

## *Fische...*

**Gebratene Thunersee-Felchenfilets auf weissen und grünen Spargeln  
serviert mit neuen Kartoffeln und Hollandaise 44.00**

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

***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 filets "Table du roi" Pernod et mushroom sauce*

**In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets mit Mandeln  
serviert mit Salzkartoffeln 36.00**

Filets de féra rôtis aux amandes, pommes de terre nature  
*Sautéed féra filets with almonds, served with boiled potatoes.*

**Im Kräutermantel gebackene Schweizer Eglifilets  
mit Tatarsauce 39.50**

Filets de perches frites, sauce Tatar  
*Deep fried perch filets with Tatar sauce*

**MSC Riesen-Crevetten "Costa Verde" 41.00**

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 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**

**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,  
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.**