



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	6.80
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	44.00

Weisswein aus dem Wallis

Molignon AOC	1dl	6.50
Adrian Mathier, Salgesch	Flasche	43.00

Cuvée Madame Rosmarie	1dl	8.00
Adrian Mathier, Salgesch	Flasche	53.00

Rotwein vom Thunersee

Spiezer Intro	1dl	7.00
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	48.00

Rotwein vom Genfersee

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

Rotwein aus Italien/Toscana

Bolgheri Rosso DOC	1dl	8.30
Michele Satta	Flasche	54.00

Die Alkoholfreie Alternative	33cl	6.90
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...

Verspielter Frühlingsalat mit Spargeln, Radieschen, jungem Salat, Pinienkernen, Feta und Rohschinken an Granatapfel-Dressing	18.50
<i>Salade printemps aux asperges, radis, pignon, feta et jambon cru. Sauce aux grenades</i> <i>Spring salad with asparagus, radish, pine nut, raw ham, feta, pomegranate dressing</i>	
Farbenfroher Blattsalat	9.50
<i>Salade à feuilles</i> <i>Leaf salad</i>	
Gemischter « Chrüz Salat » mit Croûtons und Kernen	11.50
<i>Salade maison, croûtons et céréales</i> <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...

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

Suppen...

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

Vegetarische Gerichte...

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Bärlauchbutter mit Spargeln	28.50
Gnocchi au beurre de l'ail des ours et asperges <i>Potato gnocchi with wild garlic butter and asparagus</i>	
Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei	24.50
Casserole de riz « asiatique, légumes et œuf <i>Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	
 Hausgemachte Falafel mit Beleaf-Minzsauce bunte Frühlingssalate und Früchte	24.50
Falafel a la sauce Beleaf et menthe, salade et fruits <i>Homemade falafel with Beleaf mint sauce, salad and fruits</i>	
Hallumi Grillkäse auf Ratatouille und hausgemachten Kartoffelkroketten	28.50
Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes <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» 44.00

Entrecôte « Gastronome
Sirloin Steak "Gastronome"

Rindsfilet «Gastronome» 52.00

Filet de bœuf « Gastronome
Filet steak "Gastronome"

Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» 43.00

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 Kroketten 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 nouveau et sauce Hollandaise
Sautéed féra fillets with asparagus and potatoes, Sauce Hollandaise

**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
serviert mit Salzkartoffeln 36.00**

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

**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 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 dem Berner Oberland/Schweiz
Schwein aus der Schweiz
Perlhuhn aus Frankreich**

**Felchen vom Thunersee
Egli aus 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
Fische: 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 servieren wir unsere Gerichte Gluten und Laktosefrei