



Herzlich willkommen!

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

Familie H. Gosteli mit Shamir Fenell und Said Nefzi in der Küche
Naser Bunjaku, Claudia da Silva 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
Château d'Auvernier	Flasche	46.00

Rotwein vom Thunersee

Spiezer Intro	1dl	6.90
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	48.00

Rotwein vom Genfersee

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

Rotwein aus Spanien

Priorat "Ardèvol"	1dl	9.00
«Coma d'en Romeu, Josep Ardèvol	Flasche	59.00

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

Apfel-Himbeere oder Apfel-Kirsche

Bänz Getränke, Bern

Ein Getränk für echte Fruchtliebhaber! 100% Made in Bern

Unsere Herbstspezialitäten...

Nos spécialités d'automne...

Our autumn specialities...

Rehpfeffer nach Art des Hauses

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Marroni und Preiselbeer Apfel**

36.50

Civet de chevreuil 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 Preiselbeer Apfel

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

Hirsch T-Bone-Steak mit Waldpilzsauce

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeer Apfel**

38.50

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

Deer 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 Preiselbeer Apfel**

39.50

Suprême de pintade à 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, Hirsch T-bone-Steak, Wildbratwurst und Rehpfeffer
serviert mit gebratenen Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeer Apfel, Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni**

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

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	9.50
Salade à feuilles <i>Leaf salad</i>	
«Chrüz Salat» mit Croûtons und Kernen	11.50
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 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 an süssem Senffrucht Sauce	23.00
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	19.50
Tatar de bœuf, toast et beurre	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 Wurst	26.00
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...

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen	12.50
Potage de courge, huile et graines de courge <i>Cream of pumpkin soup with oil and pumpkin seed</i>	
Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und 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...

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>	
Hallumi Grillkäse mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten	28.50
Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes <i>Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i>	
 Hausgemachte Falafel mit Beleaf-Minzsauce bunte Salate an Himbeerdressing und Früchten	24.50
Falafel a la sauce Beleaf et menthe, salade au vinaigrette de framboise et fruits <i>Homemade falafel with Beleaf mint sauce, salad with raspberry sauce and fruits</i>	

Fleischgerichte...

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» 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 crumbed pork escalope

Alle unsere Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachten Krokette 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** 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 36.00
Filets de féra rôtis aux amandes
Sautéed féra fillets with almonds

**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 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 5.00

Small portion reduction CHF 5.00

Petite portion réduction 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 der Region/Schweiz
Schwein aus der Schweiz
Perlhuhn aus Frankreich
Reh und Hirsch aus Deutschland/EU**

**Felchen vom Thunersee
Egli aus der Schweiz/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
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.