

## Herzlich Willkommen!

Herzlich begrüssen wir Sie im Hotel-Restaurant Kreuz in Leissigen. Über Ihren Besuch freuen wir uns sehr und wir wünschen Ihnen „Ä Guetä!“!

Familie H. Gosteli und das Kreuz-Team

### 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 Tessin*

Prà Bianco « Bianco del Ticino DOC »

Guido Brivio, Mendrisio	1dl	6.50
	Flasche	43.00

*50% Chardonnay, 30% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc*

*Intensiv und sehr fruchtig. Noten von exotischen Früchten Passionsfrucht, Ananas und Birne.*

*Fein zum Apero oder unseren Fischgerichten*

#### *Weisswein aus dem Wallis*

Molignon AOC Valais	1dl	6.00
Adrian Mathier Salgesch	Flasche	39.50

#### *Roséwein aus Neuenburg*

Œil 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 aus der Vaud*

Merlot-Gamaret Emblem Vaud AOC	1dl	6.00
Cave de la Côte, Vaud AOC	Flasche	39.50

#### *Rotwein aus dem Wallis*

Les Domaines Clos du Château	1dl	6.80
Pinot Merlot AOC Valais, Charles Bovin	Flasche	46.00

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% MwSt

Über Allergene und andere Inhaltsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

## *Unsere Sommerspezialitäten...*

**Bunt gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Croutons, Kernen und Melonenschnitz begleitet von Zitronen-Thymian Butter oder Chimichurri**

dazu servieren wir Ihnen ein Stück Fleisch Ihrer Wahl:

«The green mountain Burger (Vegan)	25.50
Schweinssteak	28.50
Rindsentrecôte	41.00
Rindsfilet	46.00
Pferdefilet	40.00
Panierte Schweinsschnitzel	26.50
Gebratenes Thunersee-Felchenfilet mit Tatarsauce	32.00
Egli-Chnusperli mit Tatarsauce	36.50
Zander-Chnusperli mit Tatarsauce	28.50
Crevetten-Spiess	36.50
Poulet-Satay Spiessli mit Erdnussauce	25.50
Portion Pommes frites als Beilage	5.50

## *Our summer specialities...*

*Fruity and colourful salad with cucumbers, tomatoes, croutons and fresh melon and sauce of your choice:  
Lemon-Thyme butter or Chimichurri*

*With this salad, we will serve you one meat cut of your choice:*

<i>The green mountain burger (vegan)</i>	25.50
<i>Pork steak</i>	28.50
<i>Sirloin steak</i>	41.00
<i>Beef filet steak</i>	46.00
<i>Horse filet steak</i>	40.00
<i>Breaded scallops</i>	26.50
<i>Sauteed fera fillet</i>	32.00
<i>Deep fried perch filets with tatar sauce</i>	36.50
<i>Deep fried pike perch filets with tatar sauce</i>	28.50
<i>Giant prawns skewer</i>	36.50
<i>Chicken Satay with peanuts sauce</i>	25.50
<i>Small portion of French fries</i>	5.50

## *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 olive sur la table  
Our salads are served with our house dressing or oil and vinagre on the table

## *Kalte Vorspeisen...*

<b>Variation von kalt- und warm geräuchten Thunersee-Felchen an Senf-Honig-Sauce</b>	<b>18.50</b>
Variation des Filets de féra fumés froids et chaudes, sauce moutarde au miel <i>Smoked féra strips from the Thunersee with mustard and honey sauce</i>	
<b>Würziges 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>23.00</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>Kalte Rüebli-Orangensuppe mit Kokosmilch Olivenbaguette mit Thymian-Knoblauchbutter</b>	<b>12.50</b>
<i>Potage froid de carottes et oranges au lait de coco, Baguette aux olives Cold carrots and orange soup with Cocos milk and olives baguette</i>	
<b>Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen, Eglifilet und einer Riesencrevette</b>	<b>18.50</b>
<i>Thunersee Bouillabaisse Thunersee Bouillabaisse</i>	
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein</b>	<b>10.50</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>	

## *Fleischgerichte...*

### *Kreuz Signature Dish*

#### **Entrecôte «Gastronome»**

**43.00**

Entrecôte « Gastronome  
*Sirloin Steak "Gastronome"*

#### **Rindsfilet «Gastronome»**

**48.00**

Filet de bœuf « Gastronome  
*Filet steak "Gastronome"*

#### **Pferdefilet «Gastronome»**

**42.00**

Filet de Cheval « Gastronome  
*Horse filet steak "Gastronome"*

#### **\*Cordon-Bleu vom Schweinsnierstück mit Schinken und Bergkäse**

**34.00**

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 Kroketten und Gemüse serviert**

**\*Diese Gerichte sind auch mit Glutenfreier Panade erhältlich, Zuschlag CHF 3.50**

**Unsere Gastronome Sauce gibt's auch für zuhause  
Becher zu 450g CHF 13.50**

## *Fische...*

### *Kreuz Signature Dish*

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

**36.00**

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**

**34.00**

Filets de féra rôtis aux amandes

*Sautéed féra fillets with almonds*

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

**38.00**

Filets de perches frites, sauce Tatar

*Deep fried perch fillets with Tatar sauce*

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

**38.00**

Crevettes géantes «Costa Verde»

King prawns "Costa verde"

**Alle unsere Fischgerichte werden wahlweise mit Salzkartoffeln, Pommes frites  
oder Reis und Gemüse serviert**

**Auf Wunsch servieren wir die Gerichte als kleinere Portion, Reduktion CHF 5.00**

**Möchten Sie unsere Fischgerichte als Vorspeise probieren?  
Gerne servieren wir Ihnen die Portion auf 2 Tellern.**

## **Herkunft unserer Produkte**

**Rind und Kalb aus dem Berner Oberland  
Schwein aus der Schweiz  
Lamm aus Irland  
Pferd aus Spanien  
Perlhuhn aus Frankreich**

**Felchen von der Fischerei Sieber, Leissigen  
Egli aus der Schweiz  
Zander aus Estland  
Forellen aus der Fischzucht Rubigen  
Riesencrevetten aus Vietnam  
Lachs aus Norwegen  
Satay Spiessli aus Thailand**

**Die Lebensmittel beziehen wir von folgenden  
lokalen Lieferanten:**

**Brot: Bäckerei Graber Aeschi  
Fleisch: Metzgerei Lengacher Aeschi,  
Michel Comestibles Unterseen, H+R Gastro Interlaken  
Fische: 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 geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.**