



## *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	1dl	6.50
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	44.00

#### *Weisswein aus dem Tessin*

Prà Bianco « Bianco del Ticino DOC »	1dl	6.50
Guido Brivio, Mendrisio	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*

Ceil 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 Tessin*

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.

## *Vom Salatgarten...*

<b>Farbenfroher Blattsalat</b>	<b>7.50</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 Dientigtaler 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>Spargelcremesuppe</b>	<b>10.50</b>
Crème d'asperges <i>Asparagus cream soup</i>	
<b>Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und Eglifilet und einer Riesencrevette</b>	<b>18.50</b>
Thunersee Bouillabaisse <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein</b>	<b>10.50</b>
Consommé aux légumes et Porto <i>Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

## *Vegetarische Gerichte...*

<b>Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei</b>	<b>24.50</b>
Casserole de riz « asiatique, légumes et œuf <i>Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	

*Bitte beachten Sie unser vegetarisches Tagesgericht*

## *Fleischgerichte...*

### *Kreuz Signature Dish*

#### **Entrecôte «Gastronome»**

**43.00**

Entrecôte « Gastronome  
*Sirloin Steak "Gastronome"*

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

**34.00**

Cordon bleu  
*Cordon bleu*

#### **Paniertes Schweinsschnitzel**

**26.50**

*Escalopes de porc pané*  
*Bread crumbled pork escalope*

**Alle unsere Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachten Kroketten und Gemüse serviert**

## *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 serviert mit Salzkartoffeln**

**34.00**

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

#### **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» riz creole  
*King prawns "Costa verde" with rice*

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

## **Herkunft unserer Produkte**

**Rind und Kalb aus dem Berner Oberland**

**Poulet und Schwein aus der Schweiz**

**Lamm aus Irland**

**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**

**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.**