

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, Rolf Zimmermann, Küchenchef und das Kreuz-Team

Gönnen Sie sich ein Hausapéro	mit Alkohol	8.50
	ohne Alkohol	7.50

Unsere Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein vom Thunersee

Spiezer	1dl	6.50
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	43.00

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 wie Passionsfrucht, Ananas und Birne.

Fein zum Apéro oder zu unseren Fischgerichten.

Roséwein aus Neuenburg

Œil de Perdrix	1dl	6.60
Château d'Auvernier	Flasche	44.00

Rotwein vom Thunersee

Spiezer Intro	1dl	6.80
Rebbaugenossenschaft Spiez	Flasche	46.00

Rotwein aus den La Côte

Merlot-Gamaret Vaudois AOC	1dl	6.20
Cave de La Côte	Flasche	41.00

Rotwein aus Italien

Barbera d'Alba "Briccotondo"	1dl	6.50
Fontanafredda	Flasche	43.00

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% MwSt

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

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.


Pferd: Spanien

Riesencrevetten: Vietnam, Eglifilets: Russland, Hummer: USA

Unsere Sommerspezialitäten...

**Fruchtiger und bunt gemischter Salat mit einer Sauce nach Ihrer Wahl
begleitet von Kräuterbutter**

dazu servieren wir Ihnen ein Stück Fleisch Ihrer Wahl:

CH-Pouletbrust	28.50
Schweinssteak 200g	29.50
 Rindsentrecôte 200g	39.00
Riesengrillen-Spiess	36.50
Pferdeentrecôte 200g	34.50
Egli-Chnusperli mit Tatarsauce	35.00
Portion Pommes frites als Beilage	5.50

Nos spécialités d'été...

Salade mêlée fruitée et colorée à la sauce à votre choix, beurre aux herbes

Nous vous servirons un morceau de viande à votre choix:

Suprême de poulet suisse	28.50
Steak de porc	29.50
Entrecôte de bœuf	39.00
Brochette aux crevettes géantes	36.50
Entrecôte de cheval	34.50
Filets de perches frits, sauce Tatar	35.00
Petite portion de pommes frites	5.50

Our summer specialities...

Fruity and colourful mixed salad with a sauce of your choice and herb butter

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

<i>Chicken breast</i>	28.50
<i>Pork steak</i>	29.50
<i>Sirloin steak</i>	39.00
<i>Giant prawns skewer</i>	36.50
<i>Horse sirloin steak</i>	34.50
<i>Deep fried perch filets</i>	35.00
<i>Small portion of French fries</i>	5.50

Vom Salatgarten...

Tomaten-Mozzarella-Salat mit knusprigem Knoblauch-Baguette	13.50
Salade de tomates et de mozzarella, baguette à l'ail <i>Tomato-mozzarella salad with crispy garlic baguette</i>	
Farbenfroher Blattsalat	7.50
Salade à feuilles <i>Leaf salad</i>	
Gemischter Salat	9.50
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	

Kalte Vorspeisen...

Variation von kalt- und warm geräuchten Thunersee-Felchen an Senf-Honig-Sauce	18.50	
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>		
Würziges Rindstatar mit Toast und Butter	16.50	
Tatar de bœuf, toast et beurre <i>Beef Tatar, toast and butter</i>		
	Als Hauptgang	32.00

Warme Vorspeisen...

Casarecce mit Fischwürfel, Cherry Tomaten, Knoblauch und Kräuter	18.50
<i>Casarecce au dés de poisson, tomates cerises, ail et herbes</i>	
<i>Casarecce with fish, cherry tomatoes, garlic and herbs</i>	

Suppen...

Hausgemachte Tomaten-Cremesuppe serviert mit Basilikum-Baguette	12.50
<i>Crème de tomates maison, baguette au basilic</i>	
<i>Cream of tomatoes soup with basilica baguette</i>	

Thunersee Bouillabaisse mit verschiedenen einheimischen Fischen und einer Riesengrille	14.50
<i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
<i>Thunersee Bouillabaisse</i>	

Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein	9.50
<i>Consommé aux légumes et Porto</i>	
<i>Clear beef soup with vegetables and Port-wine</i>	

Klassische Hummerbisque mit Cognac serviert mit 1/4 Hummer	24.50
<i>Bisque d'homard au cognac</i>	
<i>Cream of lobster soup with cognac</i>	

Vegetarische Gerichte...

Kartoffel-Gnocchi an Salzeibutter	24.50
<i>Gnocchi de pommes de terre au beurre a la sauge</i>	
<i>Potatoes dumplings with sage butter</i>	

Casarecce mit Pilzsauce, grünen Erbsen und Tomatenwürfel	26.50
<i>Casarecce à la sauce crème au champignons, petit pis et tomates concasées</i>	
<i>Casarecce on a creamy mushroom sauce with green peas and tomato cubes</i>	

Fische...

In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets mit Mandeln serviert mit Salzkartoffeln	34.00
<i>Filets de féra rôtis aux amandes, pommes de terre nature Sautéed féra fillets with almonds, served with boiled potatoes</i>	
Im Kräutermantel gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln und Tatarsauce	35.00
<i>Filets de perches frites, pommes de terre nature et sauce Tatar Deep fried perch fillets with boiled potatoes and Tatar sauce</i>	
Riesen-Crevetten "Costa Verde" mit Trockenreis	39.00
<i>Crevettes géantes «Costa Verde» riz creole King prawns "Costa verde" with rice</i>	
Gebratene Zanderfilet mit Nusskruste auf Gemüsenudeln und Petersiliensauce	38.50
<i>Filet de sandre sauté sur croûte aux noix, nouilles au jullienes de légumes et sauce au persil Filet of pike perch on a nut crust, noodles with vegetables and parsley sauce</i>	



Auf Wunsch servieren wir unseren Gästen die Gerichte als kleinere Portion.

Fleischgerichte...

 Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“ serviert mit Nudeln und Gemüse	39.50
Dés de filet de bœuf « Stroganoff », nouilles et légumes <i>Cubes of fillet of beef “Stroganoff” served with noodles and vegetables</i>	
Gebratene CH-Pouletbrust an Currysauce begleitet von Reis und Marktgemüse	32.00
Suprême de poulet suisse, sauce au curry, riz et légumes <i>Chicken breast with curry sauce, rice and vegetables</i>	
Schweins-Schnitzel an Pilzsauce serviert mit buntem Gemüse und Nudeln	26.50
Escalope de porc à la sauce aux champignons, légumes et nouilles <i>Pork escalope with mushroom sauce, vegetables and noodles</i>	



Menu pêcheur

* Variation von kalt- und warm geräuchten
Thunersee-Felchen an Senf-Honig-Sauce

*Thunersee Bouillabaisse

* Thunersee-Felchenfilet „Table du roi“
serviert mit Spinat und Trockenreis

Riesen-Crevetten „Costa Verde“

Gebratene Zanderfilet mit Nusskruste
auf Gemüsenudeln und Petersiliensauce

*Dessert-Symphonie

6 Gänge 84.00


*4 Gänge 62.00

Menu Beatus

* Würziges Rindstatar mit Toast und Butter

*Hausgemachte Tomaten-Cremesuppe
serviert mit Basilikum-Baguette

Gebratene Zanderfilet mit Nusskruste
auf Petersiliensauce

 *Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ serviert
mit Nudeln und Gemüse

*Dessert-Symphonie

5 Gänge 69.50

*4 Gänge 62.00