

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 Aperero oder 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 Neuseeland

Marlborough, Pinot Noir	1dl	6.50
Coopers Creek	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: Amerika

Vom Salatgarten...

Spargelsalat an Frühlingskräuter-Vinaigrette begleitet von geräuchtem Lachs	16.50
<i>Salade d'asperges à la vinaigrette aux herbes et saumon fumé Asparagus salad with herb vinaigrette, smoked salmon</i>	
Farbenfroher Blattsalat	7.50
<i>Salade à feuilles Leaf salad</i>	
Gemischter Salat	9.50
<i>Salade mêlée Mixed salad</i>	

Kalte Vorspeisen...

Variation von kalt- und warm geräuchten Thunersee-Felchen an Senf-Honig-Sauce	18.50
<i>Variation des Filets de féra fumés froids et chaudes, sauce moutarde au miel Smoked féra strips from the Thunersee with mustard and honey sauce</i>	
Würziges Rindstatar mit Toast und Butter	16.50
<i>Tatar de bœuf, toast et beurre</i>	Als Hauptgang
<i>Beef Tatar, toast and butter</i>	32.00

Suppen...

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Baguette	11.50
<i>Crème d'asperges et baguette au l'ail des ours</i> <i>Cream of asparagus soup with wild garlic baguette</i>	
Thunersee Bouillabaisse mit verschiedenen einheimischen Fischen und einer Riesencrevette	14.50
<i>Thunersee Bouillabaisse</i> <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Remy Martin	10.50
<i>Consommé oxtail claire au Remy Martin</i> <i>Clear ox-tail soup with Remy Martin</i>	

Warme Vorspeise...

Weisser und grüner Spargel im Blätterteigkissen mit Morchelsauce	19.50
<i>Asperges blanche et verte aux morilles dans le feuilleté</i> <i>With and green asparagus with morels in puff pastry</i>	

Vegetarische Gerichte...

Weissweinrisotto mit Spargeln und Rucola	24.50
<i>Risotto au vin blanc aux asperges et rouquette</i> <i>White wine risotto with asparagus and rocket</i>	
Spargelrondellen im Eierteig an Bärlauchbutter mit Spargelragout und Cherrytomaten	26.50
<i>Ravioli aux asperges à la pâte à l'œuf, beurre au l'ail des ours et tomates cherry</i> <i>Asparagus ravioli with wild garlic butter and cherry tomatoes</i>	

Fleischgerichte...

 Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert mit Bärlauchspätzli und Gemüse	39.50
<i>Dés de filet de bœuf « Stroganoff », spätzli au l'ail des ours et légumes Cubes of fillet of beef "Stroganoff" served with flour dumplings with wild garlic and vegetables</i>	
Gebratene CH-Pouletbrust unter der Bärlauchkruste begleitet von Weisswein-Risotto mit Spargeln	31.50
<i>Suprême de poulet suisse on croûte de l'ail des ours, risotto aux asperges Chicken breast with wild garlic crust, white wine risotto with asparagus</i>	
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Bärlauchspätzli und Spargeln	28.50
<i>Escalopes de porc à la sauce aux champignons, spätzli au l'ail des ours et asperges Pork escalope with mushroom sauce, flour dumplings with wild garlic and asparagus</i>	
Cordon-Bleu mit Schinken und Hauskäse serviert mit Pommes frites und Gemüse	34.00
<i>Cordon-bleu de porc, pommes frites et légumes Cordon-bleu, French fries and vegetables</i>	

Spezialität ab 2 Personen

Rindsfilet flambiert „Kreuz“
58.00 pro Person

Am Tisch flambiertes  Rindsfiletsteak an einer sämigen Pfeffersauce mit Pilzen, serviert mit Gemüse sowie einer Beilage Ihrer Wahl
*Filet de bœuf flambé à votre table, sauce poivre aux champignons, légumes et une garniture à votre choix
Beef filet steak flamed on your table with a pepper and mushroom sauce vegetables and a garnish of your choice.*

Fische...

Unsere Spezialität „Meer trifft See“

**Gebratene Felchenfilets und Hummerragout überbacken
mit Hollandaise auf einem Spargelbeet serviert mit Trockenreis** 49.50

*Filets de féra et ragoût d'homard gratiné à la sauce hollandaise, asperges et riz créole
Fillets of féra and lobster ragout gratinated with hollandaise sauce, asparagus and rice*

**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*

**In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets angerichtet
mit grünem und weißem Spargel und Bratkartoffeln** 38.50

*Filets de féra rôtis, pommes de terre sautées et asperges
Sautéed féra fillets, served with potatoes and asparagus*

**Im Kräutermantel gebackene Eglifilets
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce** 35.00

*Filets de perches frites, pommes de terre nature et sauce Tatar
Deep fried perch fillets with boiled potatoes and Tatar sauce*

Riesen-Crevetten „Costa Verde“ mit Trockenreis 39.00

*Crevettes geantes «Costa Verde» riz creole
King prawns „Costa verde“ with rice*



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

Menu pêcheur

*Salatnest mit kalt- und warm geräuchten
Thunersee-Felchenstreifen

*Thunersee Bouillabaisse

Felchenfilet « Table du roi »

Riesencrevetten „Costa Verde“

* Gebratener Red Snapper auf Spargelragout
an Speck-Riesling-Sauce

*Dessert-Symphonie

6 Gänge 84.00

*4 Gänge 62.00

Menu Beatus

* Spargelsalat an Frühlingskräuter-Vinaigrette
begleitet von geräuchtem Lach

* Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Baguette

Felchenfilet „Table du roi“

* Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ begleitet von Bärlauchspätzli und Spargeln

*Dessert-Symphonie

5 Gänge 69.50

*4 Gänge 62.00