

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 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 aus Spanien

Las Campanas	1dl	6.20
Crianza	Flasche	38.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon		

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

Vom Salatgarten...

Nüsslisalat „Waldmeister“ mit gebratenem Speck, Champignons, Croutons und Ei	14.50
Salade doucette avec lard, champignons sautés, croutons et œufs <i>Lamb's lettuce with bacon, mushroom, croutons and eggs</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

Suppen...

Lauchcremesuppe gratiniert mit Schabziger	10.50
Crème de poireaux gratiné au fromage vert <i>Leek cream soup gratinated with green cheese</i>	
Thunersee Bouillabaisse mit verschiedenen einheimischen Fischen und einer Riesengrille	14.50
Thunersee Bouillabaisse <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Remy Martin	10.50
Consommé oxtail claire au Remy Martin <i>Clear ox-tail soup with Remy Martin</i>	

Vegetarische Gerichte...

Casarecce mit rotem Pesto, Baumnüssen und Rucola	24.50
Casarecce au pesto rouge, noix et roquette <i>Casarecce with red pesto, walnuts and garden rocket</i>	
Casarecce mit Kichererbsen-Gemüse Sugo	24.50
Casarecce au pois chiches et légumes sauce <i>Casarecce with chick-peas-vegetable sauce</i>	

Fleischgerichte...

 Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ serviert mit Nudeln und Gemüse	39.50
<i>Dés de filet de bœuf « Stroganoff », nouilles et légumes</i> <i>Cubes of fillet of beef “Stroganoff” served with noodles and vegetables</i>	
Gebratene CH-Pouletbrust an Kräutersauce begleitet von Camarque-Reis und Gemüse	31.50
<i>Suprême de poulet suisse à la sauce aux fines herbes, riz Camargue et légumes</i> <i>Chicken breast on herb sauce served with rice and vegetables</i>	
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Nudeln und Gemüse	28.50
<i>Escalopes de porc à la sauce aux champignons, nouilles et légumes</i> <i>Pork escalope with mushroom sauce, noodles and vegetables</i>	
Cordon-Bleu mit Schinken und Hauskäse serviert mit Pommes frites und Gemüse	34.00
<i>Cordon-bleu de porc, pommes frites et légumes</i> <i>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 nach Ihrer Wahl.

Filet de bœuf flambé à votre table, sauce poivre aux champignons, légumes et une garniture à votre choix
Beef fillet steak flamed on your table with a pepper and mushroom sauce vegetables and a garnish of your choice.

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^(RUS) 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>	
Pochiertes Seezungenfilet^(NI) gefüllt mit Lachsmousse serviert an Hummersauce und Camargue-Reis	41.50
<i>Filet de sole poché, farci à la mousseline de saumon, sauce d'homard et riz Poached fillet of sole filled with salmon mousse on a lobster sauce with rice</i>	
Riesen-Crevetten^(VT) "Costa Verde" mit Trockenreis	39.00
<i>Crevettes geantes «Costa Verde» riz creole King prawns "Costa verde" with rice</i>	



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“

* Pochiertes Seezungenfilet gefüllt mit Lachsmousse
serviert an Hummersauce und mit Camarquereis

*Dessert-Symphonie

6 Gänge 84.00

*4 Gänge 62.00

Menu Beatus

* Nüsslisalat „Waldmeister“ mit gebratenem Speck,
Pilzen, Croutons und Ei

* Lauchcremesuppe gratiniert mit Schabziger

Pochiertes Seezungenfilet gefüllt mit Lachsmousse
serviert an Hummersauce und mit Camargue-Reis

* Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ begleitet von Nudeln und Gemüse

*Dessert-Symphonie

5 Gänge 69.50

*4 Gänge 62.00