



## *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

Rebbaugenossenschaft Spiez

1dl 6.50

Flasche 44.00

#### *Weisswein aus Neuenburg*

Château d'Auvernier Blanc

Caves du Château d'Auvernier

1dl 6.00

Flasche 39.00

#### *Roséwein aus Neuenburg*

Ceil de Perdrix

Château d'Auvernier

1dl 6.80

Flasche 46.00

#### *Rotwein vom Thunersee*

Spiezer Intro

Rebbaugenossenschaft Spiez

1dl 6.90

Flasche 48.00

#### *Rotwein aus dem Wallis*

Cuvée Madame Rosmarie

Adrian Mathier, Salgesch

1dl 7.80

Flasche 52.00

#### *Rotwein aus Sizilien*

Santagostino Rosso I.G.T

Cantina Vinicola Firriato

50% Nero d'Avola, 50% Syrah

1dl 7.20

Flasche 49.00

#### *Rotwein aus Spanien*

Priorat DO "Ardèvol"

« Coma d'en Romeu »

1dl 8.00

Flasche 54.00

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% MwSt

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

**Unsere Herbstspezialitäten...**  
**Nos spécialités d'automne...**  
**Our autumn specialities...**

**Gämspfeffer nach Art des Hauses**

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
glasierten Marroni und Preiselbeerapfel**

**38.50**

*Civet de chamois à la mode maison, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons  
et pomme aux airelles*

*Jugged venison house style served with Spätzli, red cabbage, chestnuts, and apple with mountain cranberry*

**Rehschnitzel an Wildrahmsauce begleitet von Spätzli,**

**Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerapfel**

**39.50**

*Escalopes de chevreuil à la sauce gibier, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons  
et pomme aux airelles*

*Venison escallops served with Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and apple with mountain cranberry*

**Hirschentrecôte mit Waldpilzsauce**

**serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni und Preiselbeerapfel**

**38.50**

*Entrecôte de cerf à la sauce aux champignons de bois, Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons  
et pomme aux airelles*

*Deer sirloin steak with sauce of wild mushrooms, Spätzli, red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts and apple  
with mountain cranberry*

**Spezialität ab 2 Personen**

**„Wilderer Platte“ (zum selber schöpfen)**

**58.00 pro Person**

**Rehschnitzel, Hirschmedaillon, Wildbratwurst und Gämspfeffer  
serviert mit gebratenen Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeerapfel,  
Rotweinbirne, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni**

*Escalope de chevreuil, médaillon de cerf, saucion et civet de chamois accompagniez de  
champignons de bois sautées, sauce de gibier, Spätzli, chou rouge, Choux de Bruxelles et marrons glacés*

*Venison escalope, dear medallion, sausage and jugged venison with fried mushrooms, game sauce, Spätzli,  
red cabbage, Brussels sprouts and candied chestnuts*

## *Vom Salatgarten...*

<b>Nüsslisalat „Waldmeister“ mit gebratenen Waldpilzen, Speck, Därliger Freilandeier und Trauben</b>	<b>16.50</b>
Salade doucette aux champignons de bois sautés, lard, œufs et raisin <i>Lamb's lettuce with mushrooms, bacon, eggs and grapes</i>	
<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>Terrine vom Fasan auf Orangenfilets begleitet von Cumberlandsauce und Salatstrauß</b>	<b>18.50</b>
Terrine de faisan a l'orange, sauce Cumberland et bouquet de salad <i>Terrine of pheasant wit oranges, Cumberland sauce et salad</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</b>	<b>34.00</b>

## *Suppen...*

<b>Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen</b>	<b>10.50</b>
<i>Potage de courge, huile et graines de courge</i> <i>Cream of pumpkin soup with oil and pumpkin seed</i>	
<b>Leichte Sauerkrautsuppe mit gebratenem Speck</b>	<b>11.50</b>
<i>Potage de choucroute, lardons</i> <i>Sauerkraut soup with bacon strips</i>	
<b>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein</b>	<b>10.50</b>
<i>Consommé aux légumes et Porto</i> <i>Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

## *Vegetarische Gerichte...*

<b>Herbststeller mit Spätzli</b>	<b>28.50</b>
<i>Assiette automne accompagnée de Spätzli</i> <i>Autumn plate with Spätzli</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"*

#### **\*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 aus dem Berner Oberland  
Schwein aus der Schweiz  
Reh aus Österreich  
Gämse aus Österreich  
Hirsch aus Neuseeland**

**Felchen von der Fischerei Sieber, Leissigen  
Egli aus der Schweiz  
Zander aus Estland  
Forellen aus der Fischzucht Rubigen  
Riesencrevetten MSC aus Vietnam**

**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.**