



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

1dl 6.50

Rebbaugenossenschaft Spiez

Flasche 44.00

Weissweine aus dem Wallis

Molignon AOC

1dl 6.00

Adrian Mathier, Salgesch

Flasche 39.50

Cuvée Madame Rosmarie

1dl 7.80

Adrian Mathier, Salgesch

Flasche 51.00

Rotwein vom Thunersee

Spiezer Intro

1dl 6.90

Rebbaugenossenschaft Spiez

Flasche 48.00

Rotwein vom Genfersee

Merlot Gamaret AOC Vaud

1dl 6.00

Cave de la Côte

Flasche 39.50

Rotwein aus Graubünden

Malanser Pinot Noir

1dl 6.90

Emil Nüesch

Flasche 48.00

Die Alkoholfreie Alternative

33cl 6.80

Apfel-Himbeere

Bänz Getränke, Bern

Ein Getränk für echte Himbeerliebhaber! Den Himbeerduft riechst du schon beim Öffnen der Flasche. Das Getränk ist aber nicht einfach süß. Der Himbeer- und auch der Apfelsaft enthalten viel frische Säure. Mit Apfel-Himbeere servieren wir dir ein wirklich aufregendes Geschmackserlebnis.

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. 7.7% MwSt

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

Vom Salatgarten...

Farbenfroher Blattsalat	8.50
Salade à feuilles <i>Leaf salad</i>	
« Chrüz Salat » mit Croûtons und Kernen	10.50
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 vinegar on the table

Vorspeisen...

Variation von kalt- und warm geräuchten Thunersee-Felchen an Senf-Honig-Sauce	19.50
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	18.50
Tatar de bœuf, toast et beurre <i>Beef Tatar, toast and butter</i>	Als Hauptgang 34.00
«Zvieri Plättli» auch zum teilen 3 Sorten Käse aus dem Berner Oberland mit Feigensenf und Diemtigtaler Dauerwurst	24.00
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...

Lauch-Birnensuppe mit gebratener Specktranche	12.50
<i>Potage froid de carottes et oranges au lait de coco, Baguette aux olives</i> <i>Cold carrots and orange soup with Cocos milk and olives baguette</i>	
Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und Eglifilet und einer Riesencrevette	18.50
<i>Thunersee Bouillabaisse</i> <i>Thunersee Bouillabaisse</i>	
Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein	10.50
<i>Consommé aux légumes et Porto</i> <i>Clear beef soup with vegetables and Port wine</i>	

Vegetarische Gerichte...

Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei	24.50
<i>Casserole de riz « asiatique, légumes et œuf</i> <i>Rice pan "Asian style" with vegetables and egg</i>	
Hallumi Grillkäse auf Ratatouille und hausgemachten Kartoffelkroketten	28.50
<i>Fromage Hallumi sur Ratatouille, pommes croquettes</i> <i>Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i>	

Fleischgerichte...

Kreuz Signature Dish

Entrecôte «Gastronome»

43.00

Entrecôte « Gastronome
Sirloin Steak "Gastronome"

Rindsfilet «Gastronome»

52.00

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

Fische...

Kreuz Signature Dish

Thunersee-Felchenfilets «Table du roi»

an Pernod-Champignon Sauce

38.00

Filets de féra « Table du roi », sauce Pernod et champignons
Féra filets "Table du roi" Pernod et mushroom sauce

In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets mit Mandeln serviert mit Salzkartoffeln

36.00

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

Im Kräutermantel gebackene Schweizer Eglifilets mit Tatarsauce

39.50

Filets de perches frites, sauce Tatar
Deep fried perch filets with Tatar sauce

MSC Riesen-Crevetten "Costa Verde"

41.00

Crevettes geantes «Costa Verde» riz creole
King prawns "Costa verde" with rice

**Alle unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse oder einem kleinen Salat serviert.
Beilagen inbegriffen: Salzkartoffeln, Pommes frites oder Reis**

Kleinere Portion Reduktion CHF 5.00

Herkunft unserer Produkte

**Rind aus dem Berner Oberland
Schwein aus der Schweiz**

**Felchen von der Fischerei Sieber, Leissigen
Egli aus der Schweiz
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 fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.