



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns das Sie heute unser Gast sind und wünschen «ä Guetä»

Familie H. Gosteli mit Shamir Fenell und Idris Muhammad in der Küche
Naser Bunjaku und Michaela Schade-Rubi im Service

Unsere Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein vom Thunersee

| | | |
|----------------------------|---------|-------|
| Spiezer Riesling-Sylvaner | 1dl | 6.50 |
| Rebbaugenossenschaft Spiez | Flasche | 44.00 |

Weisswein aus dem Wallis

| | | |
|--------------------------|---------|-------|
| Molignon AOC | 1dl | 6.00 |
| Adrian Mathier, Salgesch | Flasche | 39.50 |

Weisswein aus Schaffhausen

| | | |
|------------------------|---------|-------|
| Pinot blanc-Chardonnay | 1dl | 8.00 |
| Aagne Familie Gysel | Flasche | 52.00 |

Roséwein aus Neuenburg

| | | |
|---------------------|---------|-------|
| Oeil de Perdrix | 1dl | 6.80 |
| Château d'Auvernier | Flasche | 46.00 |

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 Italien

| | | |
|-------------------------------|---------|-------|
| Chianti Classico Riserva DOCG | 1dl | 7.30 |
| Emil Nüesch | Flasche | 50.00 |

Die Alkoholfreie Alternative

| | | |
|---------------------|------|------|
| Apfel-Himbeere | 33cl | 6.80 |
| 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.

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 d'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 Süsse Senffrucht Sauce | 19.50 |
| Variation des Filets de féra fumés froids et chaudes, sauce aux fruits de moutardes <i>Smoked féra strips from the Thunersee with sweet mustard sauce</i> | |
| Würziges BEO-Beef-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> | |

Unsere Sommerspezialitäten...

**Bunt gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Kresse, Croutons, Kernen
und zweifarbigen Melonenschnitzen**

**dazu servieren wir Ihnen a part ein Stück Fleisch mit
Zitronen-Thymian Butter oder Chimichurri**

| | |
|---|-------|
| Schweinssteak | 28.50 |
| Rindsentrecôte | 43.00 |
| Rindsfilet | 48.00 |
| Panierte Schweinsschnitzel | 28.50 |
| Gebratenes Thunersee-Felchenfilet mit Tatarsauce | 34.00 |
| Egli-Chnusperli aus Raron mit Tatarsauce | 38.50 |
| Zander-Chnusperli mit Tatarsauce | 29.50 |
| Crevetten-Spiess | 39.50 |
| Poulet-Satay Spiessli mit Erdnussauce | 26.50 |
| Hausgemachte Falafel (Vegan) mit Joghurt-Minzesauce | 24.50 |
| Portion Pommes frites als Beilage | 5.50 |

Our summer specialities...

*Fruity and colourful salad with cucumbers, tomatoes, croutons and fresh melon and sauce of your choice:
Lemon-Thyme butter or Chimichurri*

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

| | |
|---|-------|
| <i>Pork steak</i> | 28.50 |
| <i>Sirloin steak</i> | 43.00 |
| <i>Beef filet steak</i> | 48.00 |
| <i>Breaded escallops</i> | 28.50 |
| <i>Sauteed fera fillet</i> | 34.00 |
| <i>Deep fried perch filets with tatar sauce</i> | 38.50 |
| <i>Deep fried pike perch filets with tatar sauce</i> | 29.50 |
| <i>Giant prawns skewer</i> | 39.50 |
| <i>Chicken Satay with peanuts sauce</i> | 26.50 |
| <i>Homemade Falafel (Vegan) with Yoghurt-Mint-Sauce</i> | 24.50 |
| <i>Small portion of French fries</i> | 5.50 |

Suppen...

| | |
|--|--------------|
| «Gazpacho Pepino» mit Knoblauchbaguette nach Shamirs Rezept Gurken, grüne Trauben, Stangensellerie und Minze | 13.50 |
| <i>Gazpacho Pepino, baguette à l'ail, concombres, raisins verde, sellerie et menthe Gazpacho Pepino with garlic baguette, cucumber, green grapes, celery and minth</i> | |
| Thunersee «Bouillabaisse» mit Felchen und Eglifilet und einer Riesencrevette | 18.50 |
| <i>Thunersee Bouillabaisse Thunersee Bouillabaisse</i> | |
| Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüse und Portwein | 10.50 |
| <i>Consommé aux légumes et Porto Clear beef soup with vegetables and Port wine</i> | |

Vegetarische Gerichte...

| | |
|---|--------------|
| Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Cherry Tomaten an hausgemachtem Basilikumpesto | 28.50 |
| <i>Gnocchi au beurre au l'ail et Tomates Cherry Potato gnocchi with garlic butter and Cherry tomatoes</i> | |
| Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Ei | 24.50 |
| <i>Casseroles de riz « asiatique, légumes et œuf 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 Hallumi Cheese with ratatouille and potatoes croquettes</i> | |

Fleischgerichte...

| | |
|--|--------------|
| Perlhuhnbrust mit Kräutern gratiniert, serviert auf knackigem Pak Choi dazu neue Kartoffeln und Passionsfrucht-Vinaigrette | 39.50 |
| <i>Supreme de pintade gratiné aux herbes, Pak Choi et pommes nouveau, Vinaigrette au fruit de la passion Gratinated Guinea fowl breast with Pak Choi and potatoes, passion fruit vinaigrette</i> | |
| <i>Kreuz Signature Dish</i> | |
| Entrecôte «Gastronome» | 43.00 |
| <i>Entrecôte «Gastronome» Sirloin Steak "Gastronome"</i> | |
| Rindsfilet «Gastronome» | 49.50 |
| <i>Filet de bœuf «Gastronome» Filet steak "Gastronome"</i> | |
| Cordon-Bleu vom Schweins Nierstück mit Schinken und Bergkäse | 34.50 |
| <i>Cordon bleu Cordon bleu</i> | |
| Paniertes Schweinsschnitzel | 28.50 |
| <i>Escalopes de porc pané Bread crumbled pork escalope</i> | |

Alle unsere Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachten Kroketten und Gemüse serviert

**Unsere Gastronome Sauce gibt's auch zum Mitnehmen
Becher zu 450g CHF 13.50**

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 fillets "Table du roi" Pernod et mushroom sauce

In Butter gebratene Thunersee-Felchenfilets mit Mandeln 36.00

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

**Im Kräutermantel gebackene Schweizer Eglifilets
mit Tatarsauce** 39.50

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

MSC Riesen-Crevetten "Costa Verde" 41.00

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

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

Kleinere Portion Reduktion CHF 5.00

Liebe Gäste

In der heutigen Zeit ist kochen auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen und den Lebensmitteln, die wir verarbeiten. Wir verarbeiten nur Produkte deren Herkunft wir kennen. Für Ihren Genuss!

Herkunft unserer Produkte

**Rind aus dem Berner Oberland/Schweiz
Schwein aus der Schweiz
Perlhuhn aus Frankreich
Satay Spiessli aus Thailand**

**Felchen vom Thunersee
Egli aus der Schweiz/Raron Wallis
Riesencrevetten MSC aus Vietnam**

**Die Lebensmittel beziehen wir von folgenden
langjährigen lokalen Lieferanten:**

**Brot: Bäckerei Graber Aeschi
Fleisch: Metzgerei Lengacher Aeschi,
Michel Comestibles Unterseen, H+R Gastro Interlaken
Felchen frisch und geräuchert: 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 bitte unsere Servicemitarbeiter.

Auf Wunsch passen wir unsere Gerichte Gluten und Laktosefrei an.