



Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie im «Kreuz-Buchsi» begrüßen zu dürfen. Dies in einem national denkmalgeschützten, jung gebliebenen Haus, das nach einer Totalsanierung (durch die Kreuz Herzogenbuchsee Holding AG) am 1. September 2017 neu eröffnet wurde. Erstmals in der Geschichte des Hauses ist damit auch der wunderschöne Dachstock für Fest und Kultur bereit.

Das Kreuz ist Hotel, Konzertlokal, Restaurant, Bar, Treffpunkt für Jung und Alt, Festsaal und Kulturort. Die Musikschule, zwei Kindergärten sowie die Mütter- und Väterberatung beleben das Generationenhaus Kreuz zusätzlich.

Etwas Geschichte: Das schon 1624 erwähnte «obere Wirtshaus» wurde 1640 zum Gasthaus. 1787 wurde das Kreuz in Stein gebaut. 1890 ersteigerte der Frauenverein mit der Bürgerschaft der Präsidentin, Amélie Moser-Moser den ehrwürdigen Gasthof. 1891 wurde das erste alkoholfreie Gemeindehaus der Schweiz eröffnet.

Heute: Unser Küchenteam bietet Ihnen eine traditionelle Küche, modern interpretiert – mit Freude am unverfälschten Geschmack und in raffinierten Kompositionen zubereitet.

Vielfalt ist im ganzen Kreuz Programm. So auch auf der Speisekarte, ob mit oder ohne Fleisch. Regionale und saisongerechte Produkte sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und nehmen Ihre Wünsche sehr gerne entgegen.

Vertiefte Infos finden Sie unter [www.kreuz-herzogenbuchsee.ch](http://www.kreuz-herzogenbuchsee.ch)

Das Kreuzteam

## Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Piemonteser: Schweiz

Saibling: Schweiz

Hirsch: Leimiswil / Reh: Österreich

## Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
und/oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

## Unsere Lieferanten

Fleisch: Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee

Kostbares vom Oberbüttzberg – BioFass Herzogenbuchsee

Gemüse: Forster Gemüse, Pfaffnau

Käse: Chäsi Melchnau & Jumi AG, Boll

Feinkost: Merat, Bern

Glace: Geissbühler, Berken

Vermicelles: Brand, Niederönz

## Übrigens

Das Kreuz Herzogenbuchsee setzt ein Zeichen gegen Food Waste:

Anfallende Rüstabfälle ernähren einen grossen Teil der Tiere in Bürgi's Tier- und  
Naturparadies in Seeberg BE.

## Vorspeise

**Nüsslersalat** | Apfel | Speck | Traube

16.–

**Nüsslersalat** | Ei | Croûtons | Speck

17.– | 15.50 (ohne Speck)

**Kürbisterrine** | Pistazien | Zucchettichutney

15.–

**Herbstsalat** | Blattsalat | Kürbis | Rohschinken | Baumnuss | Trauben

17.50

**Pilzrahmsuppe** | Knoblauch-Kräuter-Croûtons

14.–

**Kürbissuppe** | Kürbiskernen | Kürbiskernöl

13.–

## Vegetarisch

**Spätzlipfanne** | Rosenkohl | Kürbis | Spinat | Parmesan | Rahm

22.– | 29.–

**Kürbis-Risotto** | Wirz | Rosenkohl | Pilze | Bergkäse

22.– | 29.–

**Schwämmli-Ragout** | gemischte Waldpilze | Bergkäse | hausgemachte Pastetli

23.– | 30.–

### Vegetarischer Herbstteller

Spätzli | Rotkabis | Kürbis | Rosenkohl | Rande | Marroni | Apfel | Preiselbeeren |  
Waldpilzsauce

25.50 | 32.50

**hausgemachte Kürbisravioli** | Mascarpone | Kürbiskernen | Salbeibutter

24.– | 31.–

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

**Saiblingsfilet** | Salzkartoffeln | Herbstgemüse

41.–

## Von den Wiesen

**Piemonteser Steak** | Kräuter-Jus | Herbstgemüse | hausgemachte Krokette

53.–

**Perlhuhnbrust Suprême** | Apfel | Kürbis | Marroni | Pomme Williams

36.50

**Cordon Bleu vom Säuli** | Chimichurri-Raclettekäse | Rohschinken

Herbstgemüse | Pommes Frites

37.50

**Wild Cordon Bleu vom Hirsch** | Greyerzer | Mostbröckli | Spätzli | Wildbeilagen

41.50

**Hirschschnitzel** | Cranberrysauce | Spätzli | Wildbeilagen

45.50

**Reh & Hirsch geschnetzeltes** | Waldpilze | Apfel | Preiselbeeren | Tagliatelle

45.50

**Rehschnitzel** | Holundersauce | Spätzli | Wildbeilagen

45.50

**Hirschpfeffer** | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Spätzli | Wildbeilagen

39.–

# Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Piemonteser double | Kräuter-Jus

54.50 | pro Person

1. Gang Spätzli | Wildbeilagen

2. Gang Pomme Williams | Herbstgemüse

# Kreuz-Überraschungsmenü

Salat oder Suppe



Hauptgang (Fleisch oder vegetarisch)



Dessert

49.–

Lassen Sie sich überraschen und setzen Sie sich gleichzeitig gegen «Food Waste» ein.  
Aus Liebe zum Essen!

## Kreuz Klassiker

**Grüner Salat** | Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl

7.50 | 9.50

**Gemischter Salat** | Bunter Blattsalat | hausgemachte Salate | Dressing nach Wahl

8.50 | 10.50 | 19.50 (Salatteller)

**Caesar Salat** | Lattich | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

17.– | 21.–

### **Buchsi-Plättli**

Mostbröckli | Rohessspeck | Salami | Rohschinken | rezentem Emmentaler | Essiggemüse

18.50

**Amélie-Plättli** | rezentem Emmentaler | Brie | Greyerzer | Antipasti | Essiggemüse

18.–

**Schnipo** | Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

21.50 | 26.50

**Rahmschnitzel** | Schweinsschnitzel | Champignons | Pommes frites | Gemüse

21.50 | 26.50

### **Hirsch-Burger**

Hirschfleisch | Kalbsbrät | Baumnüsse | Kürbis Chutney | rote Zwiebeln | Greyerzer | Pommes frites

28.–

### **Vegi-Burger**

Vegi Burger | Feta | Preiselbeer-Sauerrahm | Randen | rote Zwiebeln | Pommes frites

24.50

### **Portion Pommes frites**

7.50 | 9.50

## Desserts

**Quitten-Honig-Parfait** | Apfelkompott

12.50

**Süssmostcreme** | Rahm | Früchtegarnitur

10.50

**Birnen-Tiramisu im Weckglas**

9.50

**Frittierte Apfelringe** | Vanillesauce

12.50

**Zwetschgen Sorbet** | Vieille Prune

10.–

**Tagedessert** | kleines Weckglas, es het solangs het

6.–

**Glaces**

**Vanille | Latte Macchiato | Zimt | Marroni | Schoggi**

**Sorbets**

**Erdbeere | Brombeere | Zwetschge |**

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

# Coupes

**Coupe Dänemark** | Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

8.50 | 11.50

**Coupe Nesselrode** | Vanilleglace | Meringue | Rahm

9.50 | 12.50

**Vermicelles** | Meringue | Rahm

9.– | 12.–

**Coupe Hot Berry** | Vanilleglace | Waldbeeren | Rahm

9.50 | 12.50