



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 junges 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

Das Kreuzteam

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lachsfilet: Lostallo Schweiz

Piemonteser Rind: Schweiz

Linsen: Mühle KleeB

Kartoffeln + Regionales Gemüse: Biofass Herzogenbuchsee

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: Chäsilade Buchsi & Jumi AG, Boll

Feinkost: Fideco, Murten

Glace: Kalte Lust, Olten

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.

Marcel`s Wintermenü

Wintersalat

roter & weisser Chicorée | Blattsalate | Mandarine | Graved Lachs | Senf-Honig-Dressing



Kartoffelsuppe | Speck-Chips oder Kräuter-Sauerrahm (vegi)



Couscous-Galetten | Linsenragout | Kokosmilch | Joghurt



Suure Mocke | hausgemachter Kartoffelstock | Wintergemüse



Frittierte Apfelringe | Vanillesauce

3 Gang 65.– | 4 Gang 75.– | 5 Gang 85.– | + Käse 10.–

Vorspeisen

Nüsslersalat | Birnen | Trauben | Cashewnüsse

15.–

Wintersalat

roter & weisser Chicorée | Blattsalate | Mandarine | Graved Lachs | Senf-Honig-Dressing

17.50

Randencarpaccio | Apfel | Olivenöl | Zitronensaft

14.50

Kartoffelsuppe | Speck-Chips oder Kräuter-Sauerrahm (vegi)

9.50

Tagessuppe | dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

Vegetarisch

Couscous-Galetten | Linsenragout | Wintergemüse | Kokosmilch | Joghurt

21.– | 26.–

Schwümmli-Ragout | hausgemachte Krokette | Bergkäse

22.– | 29.–

Haselnuss-Gnocchi | Wintergemüse | Rahm | Trüffel-Raclettekäse

21.– | 28.–

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Gebratenes Lachsfilet aus Lostalio | Linsenragout | Kokosmilch | Wintergemüse

36.– | 42.50

Von den Wiesen

Rindsentrecôte | Sauce Foyot | hausgemachte Krokette | Wintergemüse

49.–

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Trüffel-Raclettekäse & Rohschinken

Berner Frites | Wintergemüse

37.–

Suure Mocke | hausgemachter Kartoffelstock | Wintergemüse

39.–

Piemonteser Steak | Kräuterkruste | Risotto | Wintergemüse

49.50

Pouletbrust-Saltimbocca | Rohschinken | Salbei | Risotto | Wintergemüse

29.–

Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Piemonteser double | Sauce Foyot

55.50 | pro Person

1. Gang

hausgemachte Krokette | Wintergemüse

2. Gang

Risotto | Rotweibirne

Kleine Karte

Grüner Salat | Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl

5.– | 8.50

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

6.– | 9.50 | 18.50

Caesar Salat

gemischte Blattsalate | Pouletstreifen | Caesardressing | Croutons | Parmesan

14.50 | 19.50

Buchsi-Plättli

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

17.–

Amélie-Plättli | rezentem Emmentaler | Brie | Gruyère | Antipasti | Essiggemüse

16.–

Schnipo | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

25.–

Rahmschnitzel | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

25.–

Kreuz-Burger

Rindfleisch | Ketchup | Rotwein Birne | Brie | Zwiebelconfit | Berner Frites

25.–

Vegi-Burger

Vegi Burger | Kräuter-Sauerrahm | Rotweinbirne | Brie | Zwiebelconfit | Berner Frites

23.–

Kinderkarte

Rahmschnitzel

2 Schnitzel | 110g | 16.–

1 Schnitzel | 80g | 9.50

Paniertes Schnitzel

11.50

Nüdeli mit Rahmsauce

7.50

panierte Pouletbruststreifen

11.50

Beilagen nach Gschmäckli

Berner Frites | Nüdeli | Kartoffelstock | Gemüse

Stibitzerteller

0.–

Kinder erhalten einen leeren Teller und dürfen rundherum stibitzen.

Desserts

Toblerone-Mousse | Rahm | Früchtegarnitur

9.–

Gerührter Eiskaffee | Feigensorbet | Rahm

10.50

Meringues | Schlagrahm | Vanilleglace | saisonale Früchte

13.50

Frittierte Apfelringe | Vanillesauce

12.50

Feigensorbet | Vieille Prune

9.90

Tiramisu im Weckglas | Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee

9.50

Käse von Jumi | Früchtebrot | Feigensenf
ein Genuss für jede Käseliebhaber

12.– (3 Käse-Sorten)

16.– (5 Käse-Sorten)

Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)

Vanille | Kaffee | Baumnuss | Cappucino | Caramel

Sorbets (von Kalte Lust, Olten)

Dunkle Schoggi | Feigen | Grüner Apfel | Erdbeeren

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50

Coupes

Coupe Dänemark | 3 Kugeln Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

7.50 | 10.50

Coupe Nesselrode | 1 Kugel Vanilleglace | Meringue | Rahm

8.50 | 11.50

Vermicelles | Meringue | Rahm

8.– | 11.–