



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](http://www.kreuz-herzogenbuchsee.ch)

Das Kreuzteam

## Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Piemonteser Rindfleisch: Jumi AG, Schweiz

Forelle: Thörigen BE

Linsen : Mühle KleeB

Maispoulet: Frankreich

Lamm: Australien

## 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, Jumi AG, Boll

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.

## Ramon's Sommer Menü

**Sommersalat** | Lattich | Blatt Spinat | Karotten | Wassermelone | Blaubeeren |  
Cashewnuss



**Suppe** «das Servicepersonal weiss mehr»



**Quinoa Galetten** | Linsen-Mix | grünes Thai Curry | Sommergemüse



**Piemonteser Steak tranchiert** | Kräuterkruste | mediterraner Süsskartoffel-Eintopf



**Erdbeerauflauf** | Streusel | Sauerrahmglace | Rahm

3 Gang 65.– | 4 Gang 75.– | 5 Gang 85.–

## Vorspeisen

**Avocado Salat** | Koriander | Forellenfilet-Streifen | Zitronen-Dressing

15.50

**Sommersalat** | Lattich | Blattspinat | Rüeblì | Wassermelone | Blaubeeren | Cashewnuss

15.–

**Schrebergarten Salat** | der absolute Blattsalat | Vitaminboost

11.50

**Tagessuppe** | das Servicepersonal weiss mehr

8.–

## Vegetarisch

**Quinoa Galetten** | Linsen-Mix | grünes Thai Curry | Gemüse | Kokosmilch

21.– | 27.–

**Mediterraner Süsskartoffel-Eintopf** | Kichererbsen | Fetakäse

21.– | 27.–

**Gemüserisotto** | Brunnenkresse | Kemmeriboden Bergkäse

19.50 | 25.–

**Ramons Club Sandwich** | Lass dich überraschen!

19.50

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

**Forellenfilet aus Thörigen** | mediterraner Süsskartoffel-Eintopf | Kichererbsen  
31.– | 37.–

## Von den Wiesen

**Rindsentrecôte** | Sauce Choron | Hausgemachte Kroketten | Sommergemüse  
49.–

**Kalbs-Saltimbocca** | Rohschinken | Salbei | Safranrisotto | Sommergemüse  
47.–

**Lammentrecôte** | Kräuterkruste | mediterraner Süsskartoffel-Eintopf  
44.–

**Maispouardenbrust** | Safranrisotto | Sommergemüse  
29.50

**Piemonteser Steak tranchiert** | Guinness-Jus | Risotto | Sommergemüse  
49.50

**Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Lenker Bleu**  
Berner Frites | Sommergemüse  
36.50

## Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

**Entrecôte double** | Sauce Choron

52.50 | pro Person

### 1. Gang

Hausgemachte Kroketten | Sommergemüse

### 2. Gang

Mediterraner Süsskartoffel-Eintopf

## Fitnesssteller

### Grosser Salatteller & Beilage Berner frites

Paniertes Schnitzel: 25.–

Fischknusperli: 25.50

Maispoulardenbrust: 29.50

Schweins Cordon bleu: 36.50

Forellenfilet aus Thörigen: 37.–

Lammentrecôte: 44.–

Kalbs-Saltimbocca: 47.–

Rindsentrecôte: 49.–

Piemonteser Steak: 49.50

## 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** | Lattichsalat | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | 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 | Barbecuesauce | Avocado | Tomate | Zwiebelconfit  
Kemmeriboden Bergkäse | Berner Frites

25.–

### **Vegi-Burger**

Vegi Burger | Kräutersauerrahm | Zwiebelconfit | Lenker Bleu | Berner Frites

21.–

# 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

**Tiramisu im Weckglas** | Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee

9.50

**Gerührter Eiskaffee** | Blutorange | Schokoladenüberraschung

10.50

**Holunderblütencrème** | Schokoladen-Cookies

9.50

**Erdbeerauflauf** | Streusel | Sauerrahmglace | Rahm

11.50

**Meringues** | Schlagrahm | Vanilleglace | saisonale Früchte

13.50

**Kindercornet mit Glace** (nach Wahl)

5.90

**Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)**

Vanille | Kaffee | Kokospraline | Sauerrahm | Stracciatella

**Sorbets (von Kalte Lust, Olten)**

Dunkle Schoggi | Erdbeere | Blutorange | Limette

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50

## Coupes

**Coupe Dänemark** | 3 Kugeln Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

7.50 | 10.50

**Coupe Romanoff** | 3 Kugeln Vanilleglace | marinierte Erdbeeren

8.50 | 11.50

**Fruchtsalat** | Dunkle Schoggi Sorbet | Rahm

12.–

**Affogato al caffè** | Stracciatellaglace | Rahm

6.90