



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

Das Kreuzteam

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lachsfilet: Lostallo Schweiz

Zanderfilet: Heimiswil

Eglifilet: Seeland

Forellenfilet: Thörigen

Lachsforellen : EU

Linsen: Mühle KleeB

Kartoffeln + Regionales Gemüse: Biofass Herzogenbuchsee

piemonteser : Schweiz

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: Merat Bern

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.

Sommerkarte

Vorspeisen

Avocado-Salat | Blattsalate | Seeländer Eglifilet | Zitronen-Dressing

15.50

Sommersalat

Blattsalate | Radieschen | Melone | Pomelo | Haselnüsse | Himbeer-Dressing

15.–

Schrebergarten Salat | der absolute Blattsalat-Vitaminboost

11.50

Tagessuppe | das Servicepersonal weiss mehr

8.–

Vegetarisch

Auberginen Lasagne

Peperoni | Zucchetti | Cherrytomaten | Feta-Käse | Polentaschnitte

22.- | 28.–

Paniertes Gstaader Bergmutschli | breite Bandnudeln | Gemüse | Rucola | Rahm

22.– | 28.–

Hauptgänge

Von den Wiesen

Rindsentrecôte | Kräuterbutter | Folienkartoffel | Kräutersauerrahm | Sommergemüse

53.50

Schweizer Poulet suprême | Ratatouille | Polentaschnitte

31.50

Piemonteser Steak | Rosa-Pfeffersauce | breite Bandnudeln | Sommergemüse

53.50

Fitnesssteller und Salate

Wurstsalat garniert: 22.50

Wurstkäse Salat garniert: 24.50

Thonsalat garniert: 22.50

Grosser Salatteller mit

Schnitzel paniert: 24.--

hausgemachten Lachsforellen Knusperli: 33.50

Schweizer Poulet suprême: 29.50

Schweins Cordon Bleu: 34.50

Rindsentrecôte: 49.50

Piemonteser Steak: 49.50

hausgemachten Falafeln (Vegi): 24.00

+ zusätzlich Pommes Frites +CHF 5.50

Desserts

Brombeer-Honig Parfait | Früchtegarnitur

12.50

Erdbeeren mit flüssigem Rahm

11.50

Erdbeertörtli | Vanillecreme | Rahm

7.50

Coupe Romanoff | 3 Kugeln Vanilleglace | Erdbeeren

8.50 | 11.50

Gustaaf's Menu

Kreuz-Salat

Blattsalate | Oliven | Tomaten | Geisskäse | Honig



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



hausgemachte Falafel | Linsenragout | Kokosmilch | Joghurt



Schweinsfilet | Senfsauce | Tagliatelle | Gemüsesymphonie



Tiramisu | Kaffee | Löffelbisquit | Früchtegarnitur

3 Gang 70.– | 4 Gang 80.– | 5 Gang 90.–

Vorspeisen

Powersalat | Blattsalate | Quinoa | Cherrytomaten | Avocado

14.50

Orangen-Lachs Salat

Blattsalate | Orangen | Graved Lachs | Senf-Honig-Dressing

17.50

Kreuzsalat

Blattsalate | Oliven | Tomaten | Geisskäse | Honig

18.50

Randencarpaccio | Apfel | Olivenöl | Zitronensaft

14.50

Tagessuppe | dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

Vegetarisch

hausgemachte Falafel | Linsenragout | Gemüse | Kokosmilch | Joghurt

22.– | 29.–

Couscous-Galetten | Gemüsepfanne | Kräuterquark

22.– | 29.–

Kartoffel-Gnocchi | Gemüse | Rahm | grünem Pfeffer-Raclettekäse

22.– | 29.–

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Kreuz Fischteller mit Zanderfilet, Forellenfilet und Lachsfilet (alle aus der CH)

Kartoffelgnocchi | Rahm | Gemüse

52.–

Von den Wiesen

Rindsentrecôte | Sauce bearnaise | hausgemachte Kroketten | Gemüsesymphonie

52.50

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit grünem Pfeffer-Raclettekäse & Rohschinken

Pommes frites | Gemüsesymphonie

37.50

Schweinssteak | rosa Pfeffersauce | Kernen-Galetten | Gemüsesymphonie

33.50

Schweinsfilet | Senfsauce | Tagliatelle | Gemüsesymphonie

42.50

Pouletbrust-Saltimbocca | Rohschinken | Salbei | Kernen Galetten | Gemüsesymphonie

31.–

Pouletbrust Piccata | Safranrisotto | Gemüsesymphonie

31.–

Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Entrecôte double | Sauce bearnaise

59.50 | pro Person

1. Gang

hausgemachte Kroketten | Gemüsesymphonie

2. Gang

Risotto | Safran

Kreuz-Überraschungsmenü

49.–

Salat oder Suppe



Hauptgang (Fleisch oder vegetarisch)



Dessert

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

Kleine Karte

Grüner Salat | Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl

6.50 | 8.50

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

7.50 | 9.50 | 18.50

Caesar Salat

gemischte Blattsalate | Pouletstreifen | Caesardressing | Croutons | Parmesan

15.– | 19.50

Buchsi-Plättli

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

18.50

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

18.–

Schnipo | Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

26.50

Rahmschnitzel | Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

26.50

Kreuz-Burger

Rindfleisch | Ketchup | Speck | Brie | Zwiebelconfit | Tomate | Pommes frites

26.50

Vegi-Burger

Vegi Burger | Kräuter-Sauerrahm | Brie | Avocado | Zwiebelconfit | Pommes frites

24.50

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

Pommes frites | Nüdeli | Kartoffelstock | Gemüse

Stibitzerteller

0.–

Kinder erhalten einen leeren Teller und dürfen rundherum stibitzen.

Desserts

Tiramisu | Kaffee | Löffelbisquit | Früchtegarnitur

9.–

Gebrannte Crème | Rahm | Früchtgarnituur

9.–

Tarte Tatin | Apfel | Vanilleglace

12.50

Feigensorbet | Vieille Prune

9.50

Heisse Liebe | Vanille Glace | Himbeeren | Rahm

8.– | 11.50

Coupe Dänemark | Vanilleglace | hausgemachte Schoggisauce | Rahm

8.– | 11.50

Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)

Vanille | Kaffee | Straciatella | Cappuccino | Caramel

Sorbets (von Kalte Lust, Olten)

Dunkle Schoggi | Feigen | Erdbeeren

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50