



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: Schweiz

Lachs: Lostallo Schweiz

Forelle: Thörigen, 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: Chäsi Melchnau & Jumi AG, Boll

Feinkost: Merat Bern

Glace: Geissbühler, Berken

## 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.

# Vorspeisen

## **Auberginen Tatar**

Toast | Salatgarnitur

12.50

## **Sommersalat**

Blattsalate | Wassermelone | Himbeer-Dressing

14.50

## **Orangen-Lachs-Salat**

Blattsalate | Orangenfilets | Rauchlachs | Honig-Dressing

17.50

## **Kreuzsalat**

Blattsalate | Oliven | Tomaten | Honig-Dressing

13.50

## **Rindscarpaccio**

Olivenöl | Essig | Salatgarnitur

17.50

## **Ananas-Basilikum-Kaltschale**

9.–

## **Tagessuppe**

dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

# Vegetarisch

## **Risotto Rosso**

rote Endivie | Randen | Parmesan | Cashew

22.– | 29.–

## **Salbei-Kartoffel Gnocchi**

Gemüse | Rahm

22.– | 29.–

## **Gemüseteller mit Pilzen**

hausgemachte Kroketten

22.– | 29.–

## **hausgemachte Falafel**

Linsenragout | Gemüse | Kokosmilch | Joghurt

22.– | 29.–

# Hauptgänge

## Von den Wiesen

**Cordon Bleu vom Schwein**  
gefüllt mit Cafe de Paris-Raclettekäse & Rohschinken

Pommes frites | Gemüse

37.50

### Rindsentrecôte

Sauce bearnaise | hausgemachte Krokette | Gemüse

52.50

### Schweinssteak

rosa Pfeffersauce | hausgemachte Krokette | Gemüse

33.50

### Schweinsfilet

rosa Pfeffersauce | Tagliatelle | Gemüse

42.50

### Pouletbrust im Kräutermantel

Limetten-Risotto | Gemüse

31.–

## Aus dem Wasser

### gebratenes Forellenfilet

Butter | Kräuter | Limetten-Risotto | Gemüse

52.–

## Fitnesssteller und Salate

Insalata Caprese (Büffelmozzarella): 18.–

Wurstsalat garniert: 22.50

Wurst-Käse-Salat garniert: 24.50

Grosser Salatteller mit

Schnitzel paniert: 25.–

hausgemachten Forellenknusperli: 33.50

Pouletbrüstli in Kräuterpanade: 29.50

Schweins Cordon bleu: 34.50

Rindsentrecôte: 49.50

hausgemachten Arancini (vegi): 24.–

hausgemachten Falafeln (vegi): 24.–

**+ zusätzlich Pommes frites +CHF 5.50**

## 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!

## Kleine Karte

**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

15.– | 19.50

### 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

### Kreuz-Burger

Rindfleisch | Kalbsbrät | Ketchup | Speck | Greyerzer | rote Zwiebeln | Tomate | Pommes frites

28.–

### Vegi-Burger

Vegi Burger | Kräuter-Sauerrahm | Feta | Tomate | rote Zwiebeln | Pommes frites

24.50

### Portion Pommes frites

7.50 | 9.50

# Desserts

**Limettenmousse im Weckglas**

9.–

**Fruchtiges Tartelette**

Mascarpone | frische Beeren | Erdbeercoulis | Rahm

13.50

**Erdbeerparfait** | Rahm | Früchtegarnitur

9.50

**Coupe Romanoff**

Erdbeeren | Vanille Glace | Rahm

9.– | 12.–

**Heisse Liebe** | Vanille Glace | Himbeeren | Rahm

8.– | 11.50

**Coupe Dänemark** | Vanille Glace | hausgemachte Schoggisauce | Rahm

8.– | 11.50

**Glacen**

Vanille | Latte Macchiato | Löwenzahn | Haselnuss | Karamell | Schoggi

**Sorbets**

Zitrone | Erdbeer | Himbeer

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50