



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, eine Basisstufe für Kinder mit besonderen Bedürfnissen 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

Lamm: Irland / Grossbritannien

Hirsch: Leimiswil / Reh: Österreich

Egli: Schweiz

Rauchlachs: Norwegen

Linsen: Mühle KleeB

Kartoffeln & regionales Gemüse: Biofass Herzogenbuchsee

Hausgemachtes Brot & Zopf aus Schweizer Produkten

Allergen-Information

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

Unsere Lieferanten

Fleisch: Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee

Kostbares vom Oberbüttzberg: Biofass Herzogenbuchsee

Gemüse: Forster Gemüse, Pfaffnau

Käse: Chäsi Melchnau & Jumi AG, Boll

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.

Vorspeisen

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

Herbst-Salat

Bunter Blattsalat | Spinat | Baumnüsse | Rohschinken | Trauben

15.50

Klassischer Nüsslersalat

Ei | Croûtons | Speck

16.– | 14.50 (ohne Speck)

Frauenverein-Salat

Nüsslersalat | Apfel | Cashew | Traube

15.–

Caesar Salat

Lattich | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

17.– | 21.–

Rauchlachs-Tatar

Kräutersauerrahm | Kapernäpfel | Toast

16.50 (70g) | 25.50 (140g)

Kürbissuppe

Kokosmilch | Kürbisöl | Kürbiskerne

13.–

Tagessuppe

dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

«Öppis chlises»

Buchsi-Plättli

Mostbröckli | Rohessspeck | Salami | Rohschinken | rezenter Emmentaler | Essiggemüse

18.50

Amélie-Plättli

rezenter Emmentaler | Brie | Greyerzer | Antipasti | Essiggemüse

18.–

Portion Pommes frites

7.50 | 9.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli

Mascarpone | Kürbiskerne | Salbeibutter

28.– | 33.–

Spätzlipfanne

Rosenkohl | Kürbis | Spinat | Parmesan | Rahm

24.50 | 29.50

Vegetarischer Herbstteller

Rotkabis | Kürbis | Rosenkohl | Rande | Marroni | Apfel | Preiselbeeren |
Waldpilzsauce | Spätzli oder Pommes Frites (vegan)

28.50 | 33.50

Vegi-Burger

Süsskartoffel-Bulgur-Patty | Preiselbeer-Sauerrahm | Greyerzer | Zwiebelconfit |
Pommes frites

25.50

Pilz-Risotto (vegan)

Spinat | Mandeln

26.– | 31.–

Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilet

Spätzli | Rosenkohl

41.50

Rauchlachs-Pasta

Dill-Rahm-Sauce | Tagliatelle | Gemüse

31.50 | 36.50

Von den Wiesen

Lammnierstück

Kräuter-Jus | hausgemachte Kroketten | Gemüse

45.–

Pouletbrustgeschnetzeltes

Pilzrahmsauce | Tagliatelle | Gemüse

33.–

Hirsch-Burger

Hirschfleisch | Kalbsbrät | Preiselbeer-Sauerrahm | Zwiebelconfit | Greyerzer | Pommes frites

28.–

Reh- & Hirschgeschnetzeltes

Pilzrahmsauce | Spätzli | Wildbeilagen

43.50

Wild-Cordon Bleu

Hirschfleisch | Greyerzer | Mostbröckli | Spätzli | Wildbeilagen

41.50

Hirschschnitzel

Traubensauce | Spätzli | Wildbeilagen

45.50

Rehschnitzel

Portwein-Apfelsauce | Spätzli | Wildbeilagen

45.50

Hirschpfeffer

Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Spätzli | Wildbeilagen

39.–

Kreuz-Klassiker

Schnipo

Schweinsschnitzel paniert | Pommes frites | Gemüse

23.50 | 28.50

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel | Champignons | Rahmsauce | Pommes frites | Gemüse

23.50 | 28.50

Kreuz-Burger

Rindfleisch | Kalbsbrät | Ketchup | Speck | Greyerzer | Zwiebelconfit | Pommes frites

28.50

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!

Desserts

Quittenmousse im Weckglas

9.50

Zwetschgen Sorbet

Vieille Prune

10.–

Tiramisu im Weckglas

10.50

Affogato

Vanilleglace | Espresso

7.50

Tagesdessert

kleines Weckglas, es het solangs het

6.50

Glacen

Vanille | Kaffee | Zimt | Schoggi | Caramel

Sorbets

Zitrone | Zwetschge | Quitte

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

Coupes

Coupe Nesselrode

Vanilleglace | Meringue | Rahm

9.50 | 12.50

Vermicelles

Meringue | Rahm

9.– | 12.–

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe „Heisse Öpfu“

Vanille-, Schoggiglace | Apfel | Calvados | Rahm

9.50 | 12.50