



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 Bürgschaft 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

Saibling: EU

Hirschragout und Hirschentrecôte: Hirschezucht Grasswil, Leimiswil

Rehschnitzel: Österreich

Perlhuhnbrust: Frankreich

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.

Gustaaf's Herbstmenü

Hirsch-Carpaccio | Gemüse-Vinaigrette | Bergkäse



Kürbis-Cappuccino | Preiselbeeren | Sauerrahm



Schwämmli-Ragout | gemischte Waldpilze | hausgemachte Kroketten



Wildpfeffer | Haselnuss-Gnocchi | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Wildbeilagen



Frittierte Apfelringe | Vanillesauce

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

Vorspeisen

Waldpilz-Tatar | Feigenbrot | glasierte Birnen | Rosa Pfeffer
16.–

Nüsslersalat | Apfel | Speck | Traube
15.–

Nüsslersalat | geröstete Kernen
14.50

Herbstsalat | Kürbis | Fasanenbrust | Haselnuss
17.50

Hirsch-Carpaccio | Gemüse-Vinaigrette | Bergkäse
21.50

Kürbis-Cappuccino | Preiselbeeren | Sauerrahm
12.–

Tagessuppe | das Servicepersonal weiss mehr
8.–

Vegetarisch

Spätzli | Rosenkohl | Kürbis | Spinat | Maroni | Parmesan
21.– | 28.–

Schwümmli-Ragout | gemischte Waldpilze | hausgemachte Krokette | Bergkäse
22.– | 29.–

Vegetarischer Herbstteller
Spätzli | Rotkabis | Kürbis | Rosenkohl | Rande | Maroni | Waldpilzsauce
24.50 | 31.–

Gebratene Haselnuss-Gnocchi | Kürbis | Apfel | Marroni
21.– | 28.–

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Saiblingsfilet | Apfel | Rande | Rahm-Kartoffeln

31.– | 37.–

Von den Wiesen

Rindsentrecôte | Sauce béarnaise | Herbstgemüse | hausgemachte Kroketten

46.–

Gebratene Perlhuhnbrust | Haselnuss-Gnocchi | Herbstgemüse

36.50

Hirschentrecôte | Heidelbeeren | Spätzli | Wildbeilagen

49.50

Hirschgeschnetzeltes | Waldpilze | Apfel | Preiselbeeren | Rösti

43.–

Rehschnitzel | Spätzli | Wildbeilagen | Wildrahmsauce

44.50

Wildpfeffer | Haselnuss-Gnocchi | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Wildbeilagen

39.–

Cordon bleu vom Säuli gefüllt mit blaues Hirni und Salami

Herbstgemüse | Berner frites

35.–

Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Entrecôte double | Sauce béarnaise

54.50 | pro Person

1. Gang Spätzli | Herbstgemüse

2. Gang Haselnuss-Gnocchi | Apfel mit Preiselbeeren

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 | rezenten Emmentaler | Essiggemüse

17.–

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

16.–

Schnipo | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

25.–

Rahmschnitzel | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

25.–

Kreuz-Burger

Rindfleisch | Barbecue Sauce | Apfel | Rande | Bergkäse | Berner Frites

25.–

Vegi-Burger

Vegi Burger | Preiselbeer-Sauerrahm | Apfel | Rande | Bergkäse | 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

Caramelchöpfli | Rahm | Fruchtgarnitur

9.–

Gerührter Eiskaffee | Brombeere | Hüppe

10.50

Frittierte Apfelringe | Vanillesauce

12.50

Brombeersorbet | Granatapfellikör

9.50

Hausgemachte Meringues | Schlagrahm | Vanilleglace | saisonale Früchte

13.50

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

12.– (3 Käse-Sorten)

16.– (5 Käse-Sorten)

Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)

Vanille | Kaffee | Stracciatella | Caramel | Sauerrahm | Maroni | Zimt

Sorbets (von Kalte Lust, Olten)

Dunkle Schoggi | Erdbeere | Brombeere | Zwetschge

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50

Coupes

Coupe Dänemark | 3 Kugeln Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm
8.50 | 11.50

Coupe Nesselrode | 1 Kugel Vanilleglace | Meringue | Rahm
9.50 | 12.50

Vermicelles | Meringue | Rahm
9.– | 12.–