



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

Zanderfilet: Heimiswil

Hirschragout und Hirschentrecôte: Hirschezucht Grasswil, Leimiswil

Rehschnitzel: Österreich

Pouletbrust Suprême: Schweiz

Piemonteser Rind: 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.

Gustaaf's Herbstmenü

Nüsslersalat | Apfel | Speck



Kürbis-Cappuccino | Preiselbeeren | Sauerrahm



Schwämmli-Risotto | gemischte Waldpilze | Bergkäse



Wildpfeffer | Quark-Spätzli | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Wildbeilagen



Frittierte Apfelringe | Vanillesauce

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

Vorspeise

Nüsslersalat | Apfel | Speck | Traube

15.–

Nüsslersalat | geröstete Kernen

14.50

Herbstsalat | Kürbis | Wildschwein-Rohschinken | Walnuss | Trauben

17.50

Hirsch-Carpaccio | Gemüse-Vinaigrette | Bergkäse

21.50

Kürbis-Cappuccino | Preiselbeeren | Sauerrahm

13.–

Vegetarisch

Spätzli | Rosenkohl | Kürbis | Spinat | Maroni | Parmesan

21.– | 28.–

Schwämmli-Risotto | gemischte Waldpilze | Bergkäse

21.– | 27.50

Vegetarischer Herbstteller

Spätzli | Rotkabis | Kürbis | Rosenkohl | Rande | Maroni | Waldpilzsauce

25.50 | 32.50

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Heimiswiler Zanderfilet | Apfel | Kürbis | Marroni | Risotto
42.50 | 49.50

Von den Wiesen

Piemonteser Steak | Sauce Foyot | Herbstgemüse | hausgemachte Krokette
49.50

Pouletbrust Suprême | Apfel | Kürbis | Maroni | Risotto
36.50

Hirschentrecôte | Heidelbeeren | Quark-Spätzli | Wildbeilagen
49.50

Hirschgeschnetzeltes | Waldpilze | Apfel | Preiselbeeren | Tagliatelle
45.50

Rehschnitzel | Quark-Spätzli | Wildbeilagen | Wildrahmsauce
45.50

Wildpfeffer | Quark-Spätzli | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Wildbeilagen
39.–

Cordon bleu vom Säuli gefüllt Morchel-Steinpilz-Raclettekäse | Salami
Herbstgemüse | Berner frites
36.50

Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Piemonteser double | Sauce foyot

54.50 | pro Person

1. Gang Quark-Spätzli | Herbstgemüse

2. Gang hausgemachte Krokette | 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 | versch. Blattsalaten | 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

26.–

Rahmschnitzel | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

26.–

Kreuz-Burger

Rindfleisch | Ketchup | Apfel | Rande | Morchel-Steinpilz-Raclettekäse | Berner Frites

26.–

Vegi-Burger

Vegi Burger | Preiselbeer-Sauerrahm | Apfel | Rande | Morchel-Steinpilz-Raclettekäse |
Berner Frites

24.–

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 | Zwetschge

10.50

Frittierte Apfelringe | Vanillesauce

12.50

Zwetschge | Vielle Prune

10.50

Schoggichüechli im Weckglas | Fruchtgarnitur | Rahm

9.50.-

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.–