

Vom Aussterben bedrohte Birnen im historischen Prachtbau

Das Kreuz in Herzogenbuchsee ist viel mehr als ein Restaurant. Doch auch seine gutbürgerliche Küche allein hat einen Besuch verdient.



Christoph Hämman

Publiziert heute um 06:00 Uhr



Geschichtsträchtig und preisgekrönt: Das Hotel-Restaurant Kreuz in Herzogenbuchsee ist eine wahre Augenweide.

Foto: Adrian Moser

Keine acht Jahre alt ist das Restaurant Kreuz in Herzogenbuchsee, obwohl das Haus 1453 zum ersten Mal erwähnt wurde. In seiner wechselhaften Historie sorgte es ab 1891 als erstes alkoholfreies Gemeindehaus der Schweiz für Furore; im Ersten Weltkrieg diente es als Soldatenunterkunft, im Zweiten Weltkrieg als Zufluchtsort für italienische und deutsche Flüchtlinge.

Die Neuzeit begann 2015, als die Gemeindeversammlung einstimmig beschloss, das in der Zwischenzeit geschlossene und im Eigentum der Gemeinde gelandete Kreuz einer eigens gegründeten AG abzugeben. Im September 2017 wurde das sanierte Haus wiedereröffnet, ins neue Jahr durfte es als «historisches Hotel des Jahres 2025» starten.



Ein Wintersalat an Currydressing als Vorspeise.

Stilvoll mit Neuem ergänztes historisches Interieur, wunderschöne Holzböden, Füsschenbadewanne – wer die Bilder auf der Website sieht, möchte im Hotel übernachten. Für uns tut es beim ersten Besuch ein Abendessen in der schlicht-eleganten Gaststube, der wir bei der Reservation den Vorzug gaben gegenüber dem Säli, das mehr Historie atmet und weiss eingedeckt gediegener anmutet.

Beim offiziellen Start mit einem grünen Wintersalat mit Mostbröckli und Cranberrys an einem würzigen Curry-dressing (17.50 Fr.), der dem Ganzen Raffinesse verleiht, haben wir bereits schön unterlegt: Nach Hausbrot mit selbst gemachter Paprika-Butter gibt es als Amuse-Bouche ein grosszügiges Stück Käsekuchen, garniert mit Sprossen und einer Yoghurt-Kräuter-Sauce. Ein üppiger, schmackhafter Auftakt.



Erfrischende Fenchel-Orangen-Suppe zum Start ins Überraschungsmenü.

Die Begleiterin hat sich für das 3-Gang-Überraschungsmenü entschieden, das als Fleisch- oder Vegi-Variante 49 Franken kostet. Mit dessen Wahl setze man ein Zeichen gegen Food-Waste – etwas, was auch die Crew selber mache: Rüstabfälle würden im nahe gelegenen Bürgis Tier- und Naturparadies verwertet. Das Menü beginnt mit einer aromatischen, erfrischenden Fenchel-Orangensuppe.



Reiche, knackige Gemüseauswahl mit viel Geschmack, darauf ein gebratener Weichkäse.

Weiter geht die Überraschung mit einem gebratenen Weichkäse auf vielen verschiedenen, grob geschnittenen Gemüsestücken, die je ihren eigenen Geschmack und Biss bewahrt haben. Ein gelungener Vegi-Teller. Dass er gleich wie der Käsekuchen mit Sprossen und Kräutersauce garniert ist, erscheint uns unüblich, aber unproblematisch.

Als À-la-carte-Hauptgang haben wir ein Mais-Poulet Supreme (33 Fr.) gewählt, das mit cremig-lieblichem Sauerkraut sowie Pommes Williams serviert wird. Letztere seien vor einiger Zeit eine beliebte Beilage gewesen, meinte ein Bürokollege im Vorfeld, heute seien sie leider vom Aussterben bedroht.



Farblich vielleicht nicht ganz auf der Höhe: Poulet und cremiges Sauerkraut, garniert mit Birnen aus frittierten Kartoffeln.

Foto: Christoph Hämman

Was wir unwissend als Birnen-Kartoffel-Gericht erwartet haben, entpuppt sich als frittierte Kartoffel-Kroketten in Birnenform. Diese schmecken lecker, genau so wie das zarte Poulet und die zweierlei Saucen.



Ein Schoggimousse zum Schluss geht fast immer.

Foto: cs

Zum Dessert erhält die Begleiterin ein Schoggimousse als unspektakulären, aber feinen und hübsch angerichteten Abschluss – ein Ende, das zum ganzen Ausflug an diesen sympathischen Ort passt.

Die Quittung

Auf dem Teller: übersichtliche Karte mit Fleisch- und Fischklassikern und mehreren Vegi-Angeboten

Abgerechnet: vernünftige Preise.

Aufgefallen: Restaurant und Hotel? Das Kreuz ist auch Seminar- und Festort, Teamevent- und Wellness-Location, im Kreuzkeller gibts Kleinkunst, in Nebenräumen sind Musikschule, Kindergarten sowie Mütter- und Väterberatung untergebracht.

Abgefallen: Just über uns leuchtete eine hellere Glühbirne als an den Nebentischen, was die Atmosphäre leicht trübte.

Adresse: Restaurant Kreuz, Kirchgasse 1, 3360 Herzogenbuchsee

Öffnungszeiten: Mo-Do 9-23 Uhr, Fr/Sa 9-23.30 Uhr (Sa-Mittag keine warme Küche), So Ruhetag **Telefon:** 062 531 52 30 **Website:** www.kreuz-herzogenbuchsee.ch ↗