



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

Pferdeentrecôte: Horisberger Burgdorf

Forelle: Thörigen BE

Bohnenmix : Mühle KleeB

Maispoulet: Frankreich

Lamm: Neuseeland

Kartoffeln und 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

Gemüse: Forster Gemüse, Pfaffnau

Kostbares vom Oberbützberg: Biofass Herzogenbuchsee

Käse: Chäsilade Buchsi & Jumi AG, Boll

Feinkost: Mérat, 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.

# Ramon's Sommer Menü

## Sommersalat

Blattsalate | Blattspinat | Karotten | Wassermelone | Brombeeren | Haselnüsse



**Suppe** «das Servicepersonal weiss mehr»



**Mediterraner Ebly-Eintopf** | Kichererbsen | Fetakäse | Rucola



**Hohrückensteak** | Rosa-Pfeffersauce | Folienkartoffel | Sommergemüse



**Hausgemachte Eistorte** | saisonale Früchte | Rahm

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

## Vorspeisen

**Avocado-Salat** | Koriander | Forellenfilet-Streifen | Zitronen-Dressing

15.50

### Sommersalat

Blattsalate | Blattspinat | Karotten | Wassermelone | Brombeeren | Haselnüsse

15.–

**Schrebergarten Salat** | der absolute Blattsalat | Vitaminboost

11.50

**Kreuzsalat** | Blattsalate | Ziegenkäse | regionaler Honig

18.50

**Tagessuppe** | das Servicepersonal weiss mehr

8.–

## Vegetarisch

**Hausgemachte Falafeln** | Bohnenmix | rotes Curry | Kokosmilch

19.50 | 26.–

**Mediterraner Ebly-Eintopf** | Kichererbsen | Fetakäse | Rucola

21.– | 27.–

**Gemüserisotto** | Brunnenkresse | Safranraclettekäse

19.50 | 25.–

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

**Forellenfilet aus Thörigen** | mediterraner Ebly-Eintopf | Kichererbsen | Rucola  
33.– | 39.–

## Von den Wiesen

**Rindsentrecôte** | Kräuterbutter | Folienkartoffel | Kräutersauerrahm | Sommergemüse  
49.50

**Pferdeentrecôte** | Kräuterbutter | Berner Frites | Sommergemüse  
42.–

**Lammentrecôte** | Kräuterjus | mediterraner Ebly-Eintopf  
49.–

**Maispouardenbrust** | Safranrisotto | Sommergemüse  
31.50

**Hohrückensteak** | Rosa-Pfeffersauce | Ebly | Sommergemüse  
44.50

**Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Safranraclettekäse**  
Berner Frites | Sommergemüse  
36.50

**Kreuz-Grillteller** | Lass Dich überraschen  
49.–

# Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

**Entrecôte double** | Kräuterbutter

55.50 | pro Person

## 1. Gang

Folienkartoffel mit Sauerrahm | Sommergemüse

## 2. Gang

Mediterraner Ebly-Eintopf

# Fitnesssteller

**Grosser Salatteller mit**

Paniertes Schnitzel: 24.–

Fischknusperli: 23.50

Maispoulardenbrust: 29.50

Schweins Cordon bleu: 34.50

Forellenfilet aus Thörigen: 37.–

Lammentrecôte: 47.–

Pferdeentrecôte: 40.–

Rindsentrecôte: 47.50

Rindshohrückensteak: 42.50

Hausgemachte Falafeln (Vegi): 24.00

**zusätzlich Berner Frites +CHF 4.50**

## 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** | bunter Blattsalat | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

14.50 | 19.50

### **Buchsi-Plättli**

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

17.–

**Amélie-Plättli** | rezenter Emmentaler | Brie | Gruyère | Antipasti | Essiggemüse

16.–

**Schnipo** | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

26.–

**Rahmschnitzel** | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

26.–

### **Kreuz-Burger**

Rindfleisch | Ketchup | Avocado | Tomate | Safranraclettekäse | Berner Frites

26.–

### **Vegi-Burger**

Vegi Burger | Kräutersauerrahm | Avocado | Tomate | Safranraclettekäse | 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

**Erdbeer-Tiramisu im Weckglas** | Mascarpone | Löffelbiskuit

9.50

**Gerührter Eiskaffee** | Bananensorbet | Brezeli

11.50

**Orangen-Minze Salat** | Heidelbeer-Muffin

11.50

**Erdbeertörtli** | Vanillecreme | Rahm

7.50

**Meringues** | Schlagrahm | Vanilleglace | saisonale Früchte

13.50

**Hausgemachte Eistorte** | saisonale Früchte | Rahm

11.50

Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)

Vanille | Kaffee | Heidelbeere | Sauerrahm mit Himbeercrumble |

Schwiizer z'Morge (Ovo)

Sorbets (von Kalte Lust, Olten)

Banane | Erdbeere | Aprikose | Passionsfrucht

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50

## Coupes

**Coupe Dänemark** | 3 Kugeln Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

7.50 | 10.50

**Coupe Romanoff** | 3 Kugeln Vanilleglace | Erdbeeren

8.50 | 11.50

**Affogato al caffè** | Schwiizer z'Morge (Ovo) | Rahm

6.90