



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

Lachsfilet: Lostallo Schweiz

Zanderfilet: Heimiswill

Forellenfilet: Thörigen

Linsen: Mühle KleeB

Kartoffeln + Regionales Gemüse: Biofass Herzogenbuchsee

Vermicelle : Brand Niederönz

## 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.

# Marcel`s Wintermenü

## Wintersalat

roter & weisser Chicorée | Blattsalate | Mandarine | Graved Lachs | Senf-Honig-Dressing



**Pastinakencreme** | Speck-Chips oder Kräuter-Sauerrahm (vegi)



**Couscous-Galetten** | Linsenragout | Kokosmilch | Joghurt



**Suure Mocke** | hausgemachter Kartoffelstock | Wintergemüse



**Vermicellemousse von Brand** | Rahm | Früchtegarnitur

3 Gang 70.– | 4 Gang 80.– | 5 Gang 90.– |

## Vorspeisen

**Nüsslersalat** | Birnen | Trauben | Cashewnüsse

15.–

**Wintersalat**

roter & weisser Chicorée | Blattsalate | Mandarine | Graved Lachs | Senf-Honig-Dressing

17.50

**Randencarpaccio** | Apfel | Olivenöl | Zitronensaft

14.50

**Pastinakencreme** | Speck-Chips oder Kräuter-Sauerrahm (vegi)

12.50

**Tagessuppe** | dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

## Vegetarisch

**Couscous-Galetten** | Linsenragout | Wintergemüse | Kokosmilch | Joghurt

22.– | 29.–

**Schwümmli-Ragout** | hausgemachte Krokette | Bergkäse

22.– | 29.–

**Kartoffel-Gnocchi** | Wintergemüse | Rahm | getrocknete Tomaten-Raclettekäse

22.– | 29.–

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

**Kreuz Fischteller mit Zanderfilet, Forellenfilet und Lachsfilet** (alle aus der CH)  
Kartoffelgnocchi | Rahm | Wintergemüse

52.–

## Von den Wiesen

**Rindsentrecôte** | Sauce bearnaise | hausgemachte Krokette | Wintergemüse

52.50

**Cordon Bleu vom Schwein**  
gefüllt mit getrocknetem Tomaten-Raclettekäse & Rohschinken

Pommes frites | Wintergemüse

37.50

**Suure Mocke** | hausgemachter Kartoffelstock | Wintergemüse

39.–

**Schweinsfilet** | Waldpilzsauce | Tagliatelle | Wintergemüse

42.50

**Pouletbrust-Saltimbocca** | Rohschinken | Salbei | Risotto | Wintergemüse

31.–

**Piemonteser Steak** | Rosa Pfeffersauce | Wintergemüse | Kernengalletten

53.–

# Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Entrecôte double | Sauce bearnaise

59.50 | pro Person

## 1. Gang

hausgemachte Krokette | Wintergemüse

## 2. Gang

Risotto | Waldpilze

# Kreuz-Überraschungsmenü

49.–

Salat oder Suppe



Hauptgang (Fleisch oder vegetarisch)



Dessert

Lassen Sie sich überraschen und setzen Sie sich gleichzeitig gegen «Food Waste» ein.  
Aus Liebe zum Essen!

## Kleine Karte

**Grüner Salat** | Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl

6.50 | 8.50

**Gemischter Salat** | Bunter Blattsalat | hausgemachte Salate | Dressing nach Wahl

7.50 | 9.50 | 18.50

### **Caesar Salat**

gemischte Blattsalate | Pouletstreifen | Caesardressing | Croutons | Parmesan

15.– | 19.50

### **Buchsi-Plättli**

Mostbröckli | Rohessspeck | Salami | Rohschinken | rezentem Emmentaler | Essiggemüse

18.50

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

18.–

**Schnipo** | Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

26.50

**Rahmschnitzel** | Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

26.50

### **Kreuz-Burger**

Rindfleisch | Ketchup | Speck | Brie | Zwiebelconfit | Pommes frites

26.50

### **Vegi-Burger**

Vegi Burger | Kräuter-Sauerrahm | Brie | Zwiebelconfit | Pommes frites

24.50

# 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

Pommes frites | Nüdeli | Kartoffelstock | Gemüse

## Stibitzerteller

0.–

Kinder erhalten einen leeren Teller und dürfen rundherum stibitzen.



## Desserts

**Toblerone-Mousse** | Rahm | Fruchtegarnitur

9.–

**Kreuz Winterchüechli** | Rahm | Fruchtegarnitur

9.50

**Meringues** | Rahm | Vanilleglace | saisonale Früchte

13.50

**Frittierte Apfelringe** | Vanillesauce

12.50

**Feigensorbet** | Vieille Prune

9.90

**Vermicellemousse von Brand** | Rahm | Fruchtegarnitur

9.50

**Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)**

Vanille | Kaffee | Baumnuss | Cappuccino | Caramel

**Sorbets (von Kalte Lust, Olten)**

Dunkle Schoggi | Feigen | Grüner Apfel | Erdbeeren

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50

# Coupes

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

7.50 | 10.50

**Coupe Nesselrode** | 1 Kugel Vanilleglace | Meringue | Rahm

8.50 | 11.50

**Vermicelles** | Meringue | Rahm

8.– | 11.–