

# Bern

**Aufgetischt** Hotel Kreuz, Herzogenbuchsee

## Einheimisch und gigantisch



Als wir vor rund einem Jahr über die Pizzeria La Luna im Hotel Sonne in Herzogenbuchsee schrieben, kündigten wir an, in naher Zukunft in den Oberaargau

zurückzukehren, um das Kreuz kulinarisch zu testen. Das Gasthaus mitten im alten Dorfkern wurde damals **zum Generationenhaus mitsamt Restaurant, Konzertlokal und Hotel umgebaut**. Im September 2017 ist es nach einjähriger Bauzeit eröffnet worden und empfängt Leute von nah und fern - an einem schneereichen Abend auch die Testesserin, die von drei Kreuz-Pionieren in Empfang genommen wird. Sie gehören zu jener Gruppe von Buchsern und Buchserinnen, die sich vor einigen Jahren zusammantaten, um das Kreuz zu retten.

Wir haben einen Tisch in der stilvoll eingerichteten Gaststube reserviert, lassen uns aber vorher noch für einen Apéro an der Bar nieder. Wir genehmigen uns eine Stange Gurten Bärengold (3dl/Fr. 4.30) respektive ein Glas vom Hauswein, ein Merlot Blanc de Noir aus der Waadt (1dl/Fr. 7.-). Dazu schauen wir uns das Programm des Kulturkellers an, der sich einen Stock tiefer im Gebäude befindet. **Im lauschigen Gewölbekeller treten unter anderem Mike Müller, Simon Enzler und Bänz Friedli auf**. Letzterer ist - zusammen mit Pedro Lenz - der wohl bekannteste Kreuz-Aktionär. Doch heute sind wir nicht der Unterhaltung wegen hier, weshalb wir das Programm

mit der Speisekarte tauschen. Das Angebot ist übersichtlich, die Wahl fällt einen dadurch aber nicht leichter.

Als Vorspeise sind etwa ein Nüssler-salat mit Feigen und geräucherter Entenbrust (Fr. 15.-), hausgebeizter Lachs mit Orangen, Gurken und Dill (Fr. 21.50) oder ein pikant mariniertes Kalbstatar mit Zopf (100gr/Fr. 21.50; 150gr/Fr. 28.-) zu haben. **Angesichts der klirrenden Kälte entscheiden sich alle für die Topinamburcreme mit Aemme-Shrimps und Kumquat** (Fr. 14.-). Als Hauptspeise wählen die Kenner das Cordon bleu mit Pommes frites (Fr. 40.-) beziehungsweise die Perlhuhnbrust mit Baumnußrisotto (Fr. 34.-). Die Testesserin entscheidet sich nach langem Hin und Her für den gebratenen Zander mit Quinoa, Rande und Apfel (Fr. 38.-). Die Bergkartoffel-Kräuterroulade (Fr. 30.-) muss bis zum nächsten Besuch warten. Dazu bestellen wir eine Flasche Falcoaria Tinto Classico (Fr. 43.-), eine gute Wahl.

Die Vorspeisen werden schon bald serviert, dazu reicht die sympathische Bedienung frisches **Ruchbrot, mit dem man sich den Bauch problemlos vollschlagen könnte**. Wir versuchen uns zurückzuhalten. Die Suppe schmeckt vorzüglich, die süß-säuerlichen Kumquats bilden einen wunderbaren Kontrapunkt zur milden Suppe. Auch die Shrimps vermögen zu überzeugen, sie sind knackig und schmecken «nach Meer», wie einer in der Runde bemerkt. Dies, obwohl sie aus einer meerfernen Farm bei Burgdorf stammen. Und es geht erfreulich weiter: Das Cordon bleu, das eher die Form eines riesigen Chicken-Nuggets

aufweist, sei zart, saftig und die Panade schön kross. Auch über das Perlhuhn wissen die Begleiter nur Gutes zu berichten, auch der Risotto wird in den höchsten Tönen gelobt, «bissfest und gleichzeitig cremig und genau richtig gewürzt», so das Urteil. Der Zander ist zart, das Bett aus Quinoa, Randen und Äpfeln erfrischend.

Eigentlich sind wir satt, doch auf ein Dessert verzichten möchten wir nicht. Einer der Begleiter wählt das Röteli-parfait, das mit einer Weissweibirne (Fr. 14.-) serviert wird, wir andern begnügen uns mit je einer Kugel Glace (Fr. 3.50), **insbesondere die Sauer-rahmglace ist «überirdisch», wie die Runde feststellt**. Den Schlummertrunk genehmigen wir uns im Gewölbekeller, wo ein Spielabend im Gange ist. Es scheint, als sei ganz Buchsi gekommen. Ein Generationenhaus eben.  
*Lisa Stalder*

### Die Rechnung, bitte

**Karte:** Eher klein und fein; es wird auf Saisonales und Regionales gesetzt.

**Preise:** Im oberen Segment, Preis-Leistung stimmen aber völlig überein. Am Mittag gibt es jeweils preisgünstige Mittagsmenüs.

**Kundschaft:** Sehr heterogen, neben Buchserinnen und Buchsern auch immer zahlreiche Auswärtige, die ein Konzert oder eine Lesung besuchen.

**Öffnungszeiten:** Mo-Fr 6.30–23.30 Uhr, Sa 7.30–23.30 Uhr, So 7.30–22 Uhr.

**Adresse:** Hotel Kreuz, Kirchgasse 1, 3360 Herzogenbuchsee, Telefon 062 531 52 30, E-Mail: info@kreuz-herzogenbuchsee.ch

Weitere Aufgetischt-Folgen auf [aufgetischt.derbund.ch](http://aufgetischt.derbund.ch)