



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
Lammracks: Australien
Lachsfilet: Lostallo Schweiz
Sailblingsfilet: Schweiz
Forellenfilet: Thörigen
Kartoffeln + Regionales Gemüse: Biofass Herzogenbuchsee
Spargel: 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: Geissbühler, Berken

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.

Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelsalat

weisse und grüne Spargeln | Forelle | Radieschen | Croûtons | Grapefruit-Dressing

18.50

Spargelsuppe | Bärlauch-Frischkäse

13.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Blätterteigkissen | Spargeln | Rahm | Bärlauch

22.– | 29.–

Spargelrisotto

grüne und weisse Spargeln | Frühlingszwiebeln | Parmesan | getrocknete Tomaten | geröstete Mandeln

22.– | 29.–

Bärlauch-Spargel-Gnocchi | Frühlingsgemüse | Spargeln | Rahm

22.– | 29.–

Aus dem Wasser

Saibling | Spargel-Frühlingsgemüse-Risotto

33.– | 39.50

Von den Wiesen

Rindsentrecôte | Bärlauch-Hollandaise | neue Kartoffeln | Frühlingsgemüse

53.50

Schweinshalssteak | Morchelsauce | Spargeln | Pommes frites

34.50

Schweizer Pouletbrüstli | Bärlauch-Frischkäse | Spargeln | Tagliatelle | Rahm |
Rohschinken

33.50

Lammracks | Limetten-Minze-Kruste | Spargeln | neue Kartoffeln

43.50

Portion Spargeln

Spargeln (weisse, grüne oder gemischte Spargeln)

mit neuen Kartoffeln oder Bärlauchrisotto, Butter oder Sauce Hollandaise

23.– | 29.50

mit Rohschinken +7.50

Vorspeisen

Quinoasalat | Cherrytomaten | Gemüsekräuter-Vinaigrette
13.50

Kreuzsalat | Blattsalate | Cashew | Geisskäse | Honig
18.50

Kohlrabi-Carpaccio | Gemüsekräuter-Vinaigrette
14.50

Tagessuppe | dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft
8.–

Vegetarisch

Waldpilzrisotto | Bergkäse | Randen-Chips
22.– | 29.–

Mediterraner Eintopf | Kichererbsen | Peperoni | Zucchini | Aubergine
22.– | 29.–

Gemüseteller mit Pilzen | hausgemachte Kroketten
22.– | 29.–

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Lachsfilet | Frühlingsrisotto | Orangenbutter

41.–

Von den Wiesen

Rindsentrecôte | Sauce béarnaise | hausgemachte Kroketten | Gemüse

52.50

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Champagner-Raclettekäse & Rohschinken

Pommes frites | Gemüse

37.50

Schweinssteak | Kräuterbutter | Pommes frites | Gemüse

33.50

Schweinsfilet | Morchelsauce | Tagliatelle | Gemüse

42.50

Pouletbrust-Saltimbocca | Rohschinken | Salbei | Knödel | Gemüse

31.–

Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Entrecôte double | Sauce béarnaise

59.50 | pro Person

1. Gang

hausgemachte Kroketten | Gemüse

2. Gang

Safranrisotto

Kreuz-Überraschungsmenü

Salat oder Suppe



Hauptgang (Fleisch oder vegetarisch)



Dessert

49.–

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

7.50 | 9.50

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

8.50 | 10.50 | 19.50 (Salatteller)

Caesar Salat

Lattich | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

15.– | 19.50

Buchsi-Plättli

Mostbröckli | Rohessspeck | Salami | Rohschinken | rezenten Emmentaler | Essiggemüse

18.50

Amélie-Plättli | rezenten Emmentaler | Brie | Greyerzer | Antipasti | Essiggemüse

18.–

Schnipo | Schweinsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

21.50 | 26.50

Rahmschnitzel | Schweinsschnitzel | Champignons | Pommes frites | Gemüse

21.50 | 26.50

Kreuz-Burger

Rindfleisch | Kalbsbrät | Ketchup | Speck | Greyerzer | Zwiebelconfit | Pommes frites

28.–

Vegi-Burger

Vegi Burger | Bärlauch-Frischkäse | Feta | Zwiebelconfit | Pommes frites

24.50

Portion Pommes frites

7.50 | 9.50

Desserts

Limoncello-Tiramisu | Löffelbisquit | Früchtegarnitur

9.–

Holunderparfait | Erdbeer-Rhabarber-Kompott | Rahm

9.50

Bananensplit «mou anders» | Schoggiglace | Vanillemousse | karamellisierte Bananen

11.50

Heisse Liebe | Vanilleglace | Himbeeren | Rahm

8.– | 11.50

Coupe Dänemark | Vanilleglace | hausgemachte Schoggisauce | Rahm

8.– | 11.50

Glacen

Vanille | Latte Macchiato | Baileys | Haselnuss | Karamell | Schoggi

Sorbets

Zitrone | Erdbeer | Himbeer

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

Süsswein

	5 cl	3.75 dl
Château Rieussec, 1er Cru Classé 2018 Château Rieussec, Sauternes, Frankreich <i>Sémillon, Sauvignon</i>	9.50	65.00

Aromen von Aprikose, reifem Apfel, Ananas, Dörrfrüchten und Blütenhonig. 18 Monate Ausbau im Barrique.