



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, eine Basisstufe für Kinder mit besonderen Bedürfnissen 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

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lachsforelle: Schweiz

Rauchlachs: Norwegen

Eglifilet: Schweiz

Linsen: Mühle KleeB

Kartoffeln & regionales Gemüse: Biofass Herzogenbuchsee

Hausgemachtes Brot & Zopf aus Schweizer Produkten

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne

Unsere Lieferanten

Fleisch: Metzgerei Marti, Herzogenbuchsee

Kostbares vom Oberbützberg: Biofass Herzogenbuchsee

Gemüse: Forster Gemüse, Pfaffnau

Käse: Chäsi Melchnau & Jumi AG, Boll

Feinkost: Mérat 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.

Vorspeisen

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

Frauenverein-Salat

Bunter Blattsalat | Geisskäse mit Honig caramelisiert | Pinienkerne

15.50

Chicorée-Apfelsalat

Cashewnüsse | Hüttenkäse

11.50

Kreuz-Salat

Bunter Blattsalat | Spinat | Trauben | Speck | Granatapfeldressing

15.–

Caesar Salat

Lattich | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

17.– | 21.–

Lachsmousse

Rauchlachs | Käsechips | Toast

16.50

Süsskartoffel-Suppe

Ingwer | Kokosmilch

12.–

Tagessuppe

dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

«Öppis chlises»

Buchsi-Plättli

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

18.50

Amélie-Plättli

rezenter Emmentaler | Brie | Greyerzer | Antipasti | Essiggemüse

18.–

Portion Pommes frites

7.50 | 9.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Davids Pasta

Tagliatelle | Geisskäse | Rahm | Spinat | Pinienkerne

25.– | 31.–

Pulled Mushrooms

Polenta | Mascarpone | Gemüse

24.– | 30.–

Linsencurry (vegan)

Gemüse | Kokosmilch | Falafel

24.– | 29.–

Vegi-Burger

Süsskartoffel-Bulgur-Patty | Kräuter-Sauerrahm | Greyerzer | Zwiebelconfit | Pommes frites

25.50

Gemüseteller

hausgemachte Kroketten oder Pommes frites (vegan)

23.– | 30.–

Aus dem Wasser

gebratene Eglifilets

Salzkartoffeln | Gemüse

33.50

hausgemachte Fischravioli

Lachsforelle | Zitronenbutter

31.50 | 37.50

Von den Wiesen

Suure Mocke vom Piemonteser Rind

Kartoffelstock | Gemüse

49.50

Poulet-Saltimbocca

Polentaschnitte | Gemüse

35.50

Kalbsleber

klassisch sauer oder mit weissem Portwein

Rösti | Gemüse

40.50

Schweins-Cordon Bleu

Basilikum-Raclettekäse | Rohschinken | Pommes frites | Gemüse

37.50

Stroganoff vom Piemonteser Rind

Tagliatelle | Gemüse

47.–

Kreuz-Klassiker

Schnipo

Schweinsschnitzel paniert | Pommes frites | Gemüse

23.50 | 28.50

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel | Champignons | Rahmsauce | Pommes frites | Gemüse

23.50 | 28.50

Kreuz-Burger

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

28.50

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!

Desserts

weisses Kaffeemousse

10.50

Caramel-Cheesecake im Weckglas

Crumble | Frischkäse | Quark

9.50

Tiramisu

Löffelbiskuit | Baileys | Mascarpone

10.50

gerührter Eiskaffee

Rahm | Kirsch

11.50

Affogato

Vanilleglace | Espresso

7.50

Tagesdessert

kleines Weckglas, es het solangs het

6.50

Glacen

Vanille | Kaffee | Schoggi | Caramel

Sorbets

Zitrone | Zwetschge | Birne

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

Coupes

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Heisse Liebe

Vanilleglace | Himbeeren | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Schokoladen Birne

Vanille-, Birne- und Schokoladenglace | Schoggisauce | Birne | Rahm

9.50 | 12.50