



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

Das Kreuzteam

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lamm: Irland

Forelle: Thörigen, Schweiz

Rauchlachs: Norwegen

Linsen: Mühle KleeB

Spargeln: Schweiz, EU

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 Oberbüttzberg: 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

Geflügelterrinen im Rohschinkenmantel

grüne und weisse Spargeln | Pistazien | Balsamicodressing

16.50

Kreuzsalat

Bunter Blattsalat | Spinat | Cashew | Geisskäse | Honig | italienisches Dressing

16.50

Frauenverein Salat

Bunter Blattsalat | grüne und weisse Spargeln | Speckwürfeli | Balsamicodressing

15.50

Caesar Salat

Lattich | Pouletstreifen | Croûtons | Parmesan | Caesardressing

17.– | 21.–

Spargelsuppe

Bärlauch-Frischkäse | Croûtons

12.50

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

Spargeln

Portion Spargeln (weiss, grün oder gemischt)

Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln oder Bärlauchrisotto

23.– | 29.50

mit Rohschinken + 7.50

mit Rauchlachs + 9.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Hausgemachte Spargel-Frischkäse-Ravioli
Käse-Rahmsauce

26.– | 32.–

Süsskartoffelcurry (Vegan)

Kichererbsen | Gemüse | Kokosmilch

22.– | 29.–

Spargelrisotto

grüne und weisse Spargeln | Frühlingszwiebeln | Parmesan

23.– | 30.–

Gemüseteller mit Pilzen

hausgemachte Kroketten oder Pommes frites (Vegan)

22.– | 29.–

Vegi-Burger

Süsskartoffel-Bulgur-Patty | Bärlauch-Frischkäse | Greyerzer | Zwiebelconfit | Pommes frites

25.50

Aus dem Wasser

gebratenes Forellenfilet aus Thörigen

Spargeln | Frühlingszwiebeln | Risotto | Parmesan

33.– | 39.–

Raumlachs-Pasta

Tagliatelle | Frühlingszwiebeln | Bärlauch | Rahm

31.– | 36.–

Von den Wiesen

Cordon Bleu vom Schwein

Bärlauch-Racelettekäse | Rohschinken | Pommes frites | Gemüse

37.50

Schweinsfilet

Morchelsauce | Tagliatelle | Gemüse

42.50

Rindsentrecôte

Kräuter-Hollandaise | hausgemachte Krokette | Gemüse

53.50

Lammnierstück

Kräuter-Hollandaise | Salzkartoffeln | Spargeln

43.50

Schweizer Pouletbrüstli

Bärlauch-Frischkäse | Rohschinken | Tagliatelle | Spargeln | Rahm

33.50

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

Rhabarber-Jogurtmousse im Weckglas

9.50

Panna Cotta

Himbeersauce | Crumble | Rahm

11.50

gerührter Eiskaffee

Rahm | Kirsch

11.50

Zwetschgen Sorbet

Vieille Prune

10.–

Affogato

Vanilleglace | Espresso

7.50

Tagesdessert

kleines Weckglas, es het solangs het

6.50

Glacen

Vanille | Kaffee | Löwenzahn | Caramel | Schoggi

Sorbets

Erdbeer | Himbeer | Brombeer | Zwetschge

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

Coupes

Coupe Maison

Vanilleglace | Erdbeerglace | Rhabarber-Kompott | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Hot Berry

Vanilleglace | Waldbeeren | Rahm

9.50 | 12.50