



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

Forelle: Thörigen, Schweiz

Rauchlachs: Norwegen

Lamm: Australien

Crevetten: Indischer Ozean

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 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

Frauenverein Salat

Lattich | grillierte Wassermelone | Cashewnüsse | Himbeer-Dressing

14.50

Caprese Salat

Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

15.50

Caesar Salat

Lattich | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

17.– | 21.–

Rindstatar

Kapernäpfel | Avocado | Toast

16.50 (70g) | 25.50 (140g)

Ananas-Basilikum Kaltschale

8.50

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.–

Wurstsalat garniert

22.50

Wurst-Käse-Salat garniert

24.50

Portion Pommes frites

7.50 | 9.50

Fitnesssteller

mit

paniertem Schnitzel: 25.50

hausgemachten Thöriger Forellenkusperli: 35.–

gebratenen Crevetten: 34.–

Pouletbrust im Speckmantel: 29.50

Schweins Cordon bleu: 34.50

Lammnierstück mit Kräuterkruste: 40.50

Rindsentrecôte: 49.50

hausgemachten Arancini (vegetarisch): 25.50

grilliertem Tomme-Käse (vegetarisch): 26.50

zusätzlich Pommes frites: +CHF 5.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Hausgemachte Ratatouille-Ravioli

Peperoni | Zucchini | Auberginen | Tomatensauce

25.– | 32.–

Sommerliches Risotto

Tomaten | Basilikum | Parmesan

21.– | 28.–

Gemüseteller mit Pilzen (vegan)

Rosmarinkartoffeln

22.– | 29.–

Spaghetti Rustico (vegan)

Cherrytomaten | Peperoni | Frühlingszwiebeln | Knoblauch | Olivenöl

22.– | 29.–

Vegi-Burger

Süsskartoffel-Bulgur-Patty | Kräuter-Sauerrahm | Greyerzer | Tomate | rote Zwiebeln |
Pommes frites

25.50

Aus dem Wasser

Franziskas Crevettenrisotto

Gebratene Crevetten | Safran | Gemüse

32.– | 36.–

Hausgemachte Thöriger Forellenkusperli

Tartarsauce | Pommes frites | Gemüse

38.–

Von den Wiesen

Pouletbrust im Speckmantel

Kräuterjus | Safranrisotto | Gemüse

32.50

Cordon Bleu

Schweinefleisch | Greyerzer | Rohschinken | Pommes frites | Gemüse

37.50

Lammnierstück

Kräuterkruste | Rosmarinkartoffeln | Ratatouille

43.50

Rindsentrecôte

Kräuterbutter | hausgemachte Kroketten | Gemüse

52.50

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 | rote Zwiebeln | Tomate | 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

Limettenmousse im Weckglas

9.–

Heidelbeertiramisu

Löffelbiskuit | Mascarpone

10.50

Cheesecake im Weckglas

Crumble | Himbeeren | Frischkäse | Jogurt

11.50

gerührter Eiskaffee

Rahm | Kirsch

11.50

Affogato

Vanilleglace | Espresso

7.50

Tagesdessert

kleines Weckglas, es het solangs het

6.50

Glacen

Vanille | Kaffee | Löwenzahn | Caramel | Schoggi

Sorbets

Zitrone | Erdbeer | Himbeer | Brombeer

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

Coupes

Bananensplit

Vanilleglace | Bananen | Schoggisauce | Rahm

9.50 | 12.50

Brombeer-Holunderblüten Coupe

Vanilleglace | Brombeersorbet | Brombeeren | Holunderblütensirup | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Dänemark

Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Hot Berry

Vanilleglace | Himbeeren | Rahm

9.50 | 12.50