swiss
historic
hotels

historisches
Hotel
des Jahres
2025

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 | Kürbis | Rohschinken | Trauben

16.50

Klassischer Nüsslersalat
Ei | Croûtons | Speck

16.– | 14.50 (ohne Speck)

Nüsslersalat
Apfel | Speck | Traube

15-–

Caesar Salat
Lattich | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

17.– | 21.–

Rindstatar
Toast | Kapernäpfel

17.50

Kürbissuppe
Kürbis | Kokosmilch | Kürbisöl | Kürbiskerne

13.–

Tagessuppe

dazu geben wir Ihnen gerne Auskunft

8.–

swiss historic hotels

historisches Hotel des Jahres 2025

«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 I 9.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli
Mascarpone | Kürbiskerne | Salbeibutter

25.– | 32.–

Spätzlipfanne
Rosenkohl | Kürbis | Spinat | Parmesan | Rahm

22.– | 29.–

Vegetarischer Herbstteller
Rotkabis | Kürbis | Rosenkohl | Rande | Marroni | Apfel | Preiselbeeren | Waldpilzsauce | Spätzli oder Pommes Frites (vegan)

25.50 | 32.50

Vegi-Burger
Süsskartoffel-Bulgur-Patty | Preiselbeer-Sauerrahm | Greyerzer | rote Zwiebeln | Pommes frites

25.50

Herbst-Risotto (vegan)
Kürbis | Spinat | Mandeln

22.– | 29.–

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

swiss
historic
hotels

historisches
Hotel
des Jahres
2025

Aus dem Wasser

Zanderfilet mit Kürbiskruste
Spätzli | Rosenkohl

43.50

Gebratenes Lachssteak
Kartoffeln | Lauch | Rahm | Randen

39.50

Von den Wiesen

Piemonteser Steak
Kräuter-Jus | hausgemachte Kroketten | Herbstgemüse

53.–

Pouletbrust
Pilzrahmsauce | Tagliatelle | Herbstgemüse

33.–

Hirsch-Burger
Hirschfleisch | Kalbsbrät | Baumnüsse | Preiselbeer-Sauerrahm | rote Zwiebeln | Greyerzer | Pommes frites

28.–

Schweins-Cordon Bleu
Schweinefleisch | Morchel-Steinpilz-Raclettekäse | Rohschinken | Pommes frites | Herbstgemüse

37.50

Wild-Cordon Bleu
Hirschfleisch | Greyerzer | Mostbröckli | Spätzli | Wildbeilagen

41.50

Hirschschnitzel
Traubensauce | Spätzli | Wildbeilagen

45.50

Rehschnitzel
Portwein-Apfelsauce | Spätzli | Wildbeilagen

45.50

Hirschpfeffer
Trauben | Speck | Silberzwiebeln |Spätzli | Wildbeilagen
39.–

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

swiss
historic
hotels

historisches
Hotel
des Jahres
2025

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 | 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!

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

swiss
historic
hotels

historisches
Hotel
des Jahres
2025

Desserts

Cheesecake im Weckglas
Crumble | Birnen | Schoggi | Frischkäse

11.–

Quarkmousse
Kürbiskerne | Sausercreme

11.50

Zwetschgentiramisu
Löffelbiskuit | Zwetschgen | Mascarpone

10.50

Zwetschgen Sorbet
Vieille Prune

10.–

Affogato
Vanilleglace | Espresso

7.50

Tagesdessert
kleines Weckglas, es het solangs het

6.50

Glacen

Vanille | Kaffee | Zimt | Marroni | Schoggi | Haselnuss | Caramel

Sorbets

Zitrone | Zwetschge | Kirsche

Kugel | 3.80

Rahmzuschlag | 1.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

swiss
historic
hotels

historisches
Hotel
des Jahres
2025

Coupes

Coupe Nesselrode
Vanilleglace | Meringue | Rahm

9.50 | 12.50

Vermicelles
Meringue | Rahm

9.– | 12.–

Coupe Dänemark
Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm

9.50 | 12.50

Coupe Hot Berry
Vanilleglace | Himbeeren | Rahm

9.50 | 12.50

Nuss-Coupe
Vanilleglace | Haselnussglace | Caramelglace | Nüsse | Caramelsirup | Rahm

9.50 | 12.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

swiss
historic
hotels

historisches
Hotel
des Jahres
2025

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Hirsch: Leimiswil / Reh: Österreich

Zander: Heimiswil

Lachs: Lostallo

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

Vermicellles: Brand, Niederönz

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.

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.