



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 junges 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](http://www.kreuz-herzogenbuchsee.ch)

Das Kreuzteam

# Sheila`s Herbstmenü

Hirsch-Carpaccio | Rucola-Tomatenpesto | Bergkäse



Kürbis-Cappuccino | Preiselbeeren | Mascarpone



Schwämmli-Ragout | Gemischte Waldpilze | Haselnuss-Gnocchi



Wildpfeffer | Kartoffelkroketten | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Wildbeilagen



Zweierlei von der Quitte

3 Gang 65.– | 4 Gang 75.– | 5 Gang 85.– | + Käse 10.–

## Vorspeisen

**Waldpilz-Tatar** | Feigenbrot | Quittenkompott | Rosa Pfeffer

16.–

**Nüsslersalat** | Birne | Speck | Traube

15.–

**Herbstsalat** | Kürbis | Ziegenkäse | Pinienkerne

17.–

**Hirsch-Carpaccio** | Rucola-Tomatenpesto | Bergkäse

21.50

**Kürbis-Cappuccino** | Preiselbeeren | Mascarpone

12.–

**Pastinakencrème** | Zwetschge | Speck

13.–

## Vegetarisch

**Spätzli** | Randen | Kürbis | Spinat | Maroni | Parmesan

21.– | 28.–

**Schwämmli-Ragout** | Gemischte Waldpilze | Haselnuss-Gnocchi | Bergkäse

22.– | 29.–

**Vegetarischer Herbstteller** | Spätzli | Rotkabis | Kürbis | Rosenkohl | Rande | Maroni

24.50 | 31.–

# Hauptgänge

## Aus dem Wasser

**Lachsforelle** | Farbiger Mangold | Kürbis | Fregola Sarda

29.– | 37.–

## Von den Wiesen

**Rindsfilet** | hausgemachte Kartoffel-Kroketten | Herbstgemüse

54.–

**Cordon Bleu vom Kalb, gefüllt mit Melchnauer Dorfkäse & Schinken**

Berner Frites | Herbstgemüse

44.–

**Hirschentrecôte** | Brombeere | Spätzli | Wildbeilagen

49.–

**Rehschnitzel** | Spätzli | Wildbeilagen | Wildrahmsauce

43.50

**Wildpfeffer** | Haselnuss-Gnocchi | Trauben | Speck | Silberzwiebeln | Wildbeilagen

39.–

**Kreuz Bratwurst** | Röstli | Zwiebelsauce | Herbstgemüse

24.–

# Am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

**Chateaubriand** | Sauce Béarnaise

65.– | pro Person

## 1. Gang

Spätzli | Herbstgemüse

## 2. Gang

Haselnuss-Gnocchi | Farbiger Mangold

## Kleine Karte

**Grüner Salat** | Bunter Blattsalat | Dressing nach Wahl

4.50 | 7.50

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

8.50 | 18.50

**Caesar Salat** | Lattichsalat | Pouletstreifen | Caesardressing | Croûtons | Parmesan

14.50 | 18.50

### **Buchsi-Plättli**

Mostbröckli | Rohessspeck | Salami | Rohschinken | rezentem Emmentaler | Essiggemüse

15.–

**Amélie-Plättli** | rezentem Emmentaler | Brie | Gruyère | Antipasti | Essiggemüse

13.50

**Schnipo** | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

25.–

**Rahmschnitzel** | Schweinsschnitzel | Berner Frites | Gemüse

25.–

### **Kreuz-Burger**

Rindfleisch | Avocado | Tomate | Schangnauer Büffelmozzarella | Berner Frites

25.–

### **Vegi-Burger**

Vegi Burger | Cornichon | Schalotten | Raclettekäse | Berner Frites

21.–

# Kinderkarte

## Rahmschnitzel

2 Schnitzel | 110g | 16.–

1 Schnitzel | 80g | 9.50

## Bitterballen

150g | 14.–

100gr | 8.50

## Fischknusperli

150g | 14.–

100g | 8.50

## Beilagen nach Gschmäckli

Berner Frites | Nüdeli | Kartoffelstock | Gemüse

## Stibitzerteller

0.–

Kinder erhalten einen leeren Teller und dürfen rundherum stibitzen.

## Desserts

Caramelchöpfli | Rahm | Fruchtgarnitur

9.–

Zweierlei von der Quitte | Apfel-Maroni-Kompott

11.–

Gerührter Eiskaffee | Quitten Sorbet | Zimt Croquant

10.50

Zimtparfait | marinierte Zwetschgen

12.50

„I wot nüm“ | kleine Dessertvariation

11.–

Hausgemachte Meringues | Schlagrahm | Vanilleglace | saisonale Früchte

13.50

Glacesorten (von Kalte Lust, Olten)

Vanille | Kaffee | Stracciatella | Caramel | Sauerrahm | Whiskey

Sorbets (von Kalte Lust, Olten)

Dunkle Schoggi | Erdbeere | Quitte | Süssmost | Zwetschge

Kugel | 3.50

Rahmzuschlag | 1.50

**Käse**

Käseauswahl von Jumi & Chäsilade Buchsi

15.–



## Coupes

**Coupe Dänemark** | 3 Kugeln Vanilleglace | Schoggisauce | Rahm  
7.50 | 10.50

**Coupe Nesselrode** | 1 Kugel Vanilleglace | Meringue | Maroni | Rahm  
8.50 | 11.50

**Vermicelles** | Meringue | Rahm  
8.– | 11.–

## Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lachsforelle: EU

Hirschragout und Hirschentrecôte: Hirschezucht Grasswil

Rehschnitzel: Österreich

## 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

Gemüse: Forster Gemüse, Pfaffnau

Käse: Chäsilade Buchsi & Jumi AG, Boll

Feinkost: Fideco, Murten

Glace: Kalte Lust, Olten

## 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.