

Landgasthof Kreuz Wohlen

"Führender Berner Landgasthof - Erfinder, Pionier und Marktführer der berühmten Berner Platte!"



- > Direkt vor den Toren Berns - seit 1587.
- > Traditionelle Berner Rezepte, aus Grossmutter's Küche.
- > Beliebte Schweizer Landesgerichte, zeitgemäss interpretiert.
- > Nachhaltige Rohstoffe, von langjährigen Partnern der Region beschafft.
- > Von einer passionierten Küchenbrigade frisch und schonend zubereitet.

Landgasthof zum Kreuz

Doris und Peter Tschannen
Hauptstrasse 7
3033 Wohlen/BE
Montag und Dienstag geschlossen
031/829'11'00

www.kreuzwohlen.ch

Liebi Gesch...



Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben !

Wir sind ein gemütlicher, traditioneller Landgasthof vor den Toren der Stadt Bern.
Die Liegenschaft und das Bauerngut sind seit bald 500 Jahren in Familienbesitz.

Doris und Peter Tschannen sind die 12. Generation der Familie auf dem Hof
und die 5. Generation der Wirtefamilie Tschannen.

Unsere Tochter Stefanie (1997) ist gelernte Restaurationsfachfrau (Landgasthof Schönbühl) und macht jetzt noch eine Zusatzlehre als Koch im Elfenauпарк in Bern.
Unser Sohn Peter (1994) hat die Kochlehre (Gasthof Kreuz Egerkingen) und die Zusatzlehre als Restaurationsfachmann mit Erfolg abgeschlossen und arbeitet momentan bei Heinz Reitbauer in Wien. (19 Punkte Gault Millau)

Als die bernischen Truppen die Franzosen bei Neuenegg besiegten, gab es in Wohlen zum Festmahl das erste Mal die Bernerplatte serviert. (siehe nächste Seite)

In unserem Landgasthof zum Kreuz wird nur das Beste aus Keller und Küche serviert. Dazu kaufen wir - wenn immer möglich - regional ein und verarbeiten die wertvollen Zutaten schonend und nach althergebrachten Rezepten zu schmackhaften Gerichten. Hausgemachtes aus Grossmutter's Zeiten und beliebte Klassiker (vorne) finden sich bei uns ebenso wie Traditionelles leicht & modern interpretiert (hinterer Teil der Karte). Mancherlei helvetische Schätze birgt auch der sorgsam geführte Weinkeller.

Wir möchten unsere Gäste aus Stadt und Land mit einer aussergewöhnlichen, ehrlichen und authentischen Küche verwöhnen und ihnen durch unseren aufmerksamen und freundlichen Service immer wieder schöne Momente schenken.

Zudem bieten wir unseren Gästen für jeden Anlass die ideale Umgebung, sei dies in unseren verschiedensten Räumlichkeiten oder in unserem attraktiven Giardino draussen.

Haben Sie Fragen, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Herzlichst - Pesche Tschannen

Gäng guet zwüsse...

Bitte beachten Sie folgende Informationen:

Allergiker/Allergikerinnen :

G = Gluten L = Laktose E = Eier F = Fisch K = Krustentiere

N = Nüsse Sllr = Sellerie Snf = Senf P= Pilze

Saucen werden mit Roux abgebunden (Glutenhaltig)

Bei starker Sellerieallergie bitte melden (Saucenansätze)



Gerichte mit diesem Zeichen sind mit ProSpecieRara-Komponenten zubereitet

(unser Beitrag zur Biodiversität)



Gerichte mit diesem Zeichen sind unsere Kreuz-Klassiker

V

Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch

Bitte sagen Sie den Servicemitarbeiterinnen, dass Sie eine kleine Portion wünschen, ansonsten sind wir verpflichtet, die ganze Portion zu verrechnen.

Us Grossmueters Ziite u beliebt Klassiker...

VOM ERFINDER :

Bernerplatte **Sllr**

*Hamme, Wurscht, Späck, Rippli, Zunge, Suppefleisch u Markbei
uf Suurchabis und Dörrbohnen
Sauzhärdöpfu*

klein

normal

38.00



Bernerteller **Sllr**

*wie Bernerplatte aber ein bisschen kleiner auf dem Teller
(ohne Hamme und ohne Zunge)*

31.00



Vegetarischer Bernerteller **Sllr, L, G, N, Snf** (vegetarisch) **Weltneuheit !!!**

*geschmorter Sellerie an brauner vegetarischer Sauce mit Brotcroûtons
24 h niedergegarte Randen raffiniert gewürzt
vegetarische Wurst (Eiweiss) aus Uettligen mit hausgemachtem Senf
gebratene Rüebli an Meerrettich-Sauerrahmsauce
Sauerkraut und Dörrbohnen
Salzkartoffeln*

31.00

V

KALTE VORSPEISEN : (Italienne, Französisch oder Balsamico-Honigdressing)

Snf, E, Sllr, L, G, N, P

klein

normal

Grüner Salat mit Ei **Snf, E**

7.80

V

Gemischter Salat **Snf, E, Sllr**

8.80

10.50

V

Nüsslersalat mit Speck und Brotcroûtons (je nach Saison) **Snf, G**

9.80

12.80

Nüsslersalat mit gehacktem Ei (je nach Saison) **Snf, G**

8.50

9.80

V

Nüsslersalat mit Speck, Brotcroûtons, Pilze und Ei **Snf, E, G, P**

14.80

Salatteller **Snf, E**

*mit Spiegelei
mit warmer Hamme*

+

20.50

+

1.50

7.80

V

V

SUPPEN :

Bouillon natur **Sllr, E, G**

*mit Ei **Sllr, E, G***

+

5.00

1.50

Steinpilzcrèmesuppe mit Steinpilzeinlage **G, L, P**

9.80

Kürbisschaumsuppe mit Kürbis-Kernen **G, L, N**

9.80

Tagessuppe

(solange Vorrat)

5.00

FISCHE : klein normal

Zanderfilet frittiert (Chnusperli) Snf, Sllr, E, G 26.50
 Tartaresauce
 garniert mit verschiedenen Salaten
 Melonenschnitz

Walliser Berg-Eglifilets gebraten (200g) an Senfbuttermilch F, N, G, Snf 35.00 42.00
 Salzkartoffeln oder Trockenreis
 Gemüse

Dieser Fisch (La Perche Loe) wird in Raron gezüchtet mit sauberem Wasser aus dem Lötschbergmassiv
 Es wird total auf den Einsatz von Antibiotika und Medikamenten verzichtet. Diese innovative Methode
 respektiert die Würde des Tieres und garantiert ein Produkt von überragender Qualität und
 aussergewöhnlichem Geschmack.



GRILLADEN : klein normal

Rindsfilet (Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz) L, Snf 44.00 49.00
 Gemüse
 Stärkebeilage nach Wahl

Hausgemachte Hacktätschli (Originalrezept Portenier Jürg) L, Snf, Sllr, E, G 24.50 Gemüse Kartoffelstock	
---	--

BEILAGEN :

Pommes frites inbegriffen
Salzkartoffeln inbegriffen
Kartoffelkroketten E, G inbegriffen
Butterrösti L plus 4.00

Fit - Teller Snf, Sllr 30.80
Kalbsschnitzel mit sechs verschiedenen Salaten

VEGETARISCH oder VEGANES GERICHT :

Linsen-Kichererbsencurry mit Gemüse Sllr, L, G (vegan) 23.80 V

Herbstkarussell G, L, N, Snf, Sllr 28.50 V
*Hausgemachte Spätzli an feiner Sauce mit Pilzen
 reich garniert mit herbstlichen Wild-Garnituren
 Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni*

Vegetarischer Bernerteller Sllr, L, G, N, Snf (vegetarisch) Weltneuheit !!! 31.00 V <i>geschmorter Sellerie an brauner vegetarischer Sauce mit Broccroûtons 24 h niedergegarte Renden raffiniert gewürzt vegetarische Wurst (Eiweiss) aus Uettligen mit hausgemachtem Senf gebratene Rüebli an Meerrettich-Sauerrahmsauce Sauerkraut und Dörrbohnen Salzkartoffeln</i>

TRADITIONELLES :

klein

normal

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce L, P, Sllr
*mit gebratenen Champignons und Speck
Gemüse
Kartoffelstock*

30.50



Rindszunge an Kapernsauce L
*Gemüse
Kartoffelstock*

27.00



Rindsfilet - Gulasch (Stroganoff) L, G, P
*Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz
an Paprikasauce (mit Peperoni, Champignons und Gurken)
Rösti*

31.50

37.50

Cordon bleu vom Kalb L, G, E
*Gemüse
Pommes frites*

43.50



Geschnetzelte Kalbsleber provençale L
*Frische Schweizer Kalbsleber
Butterrösti*

28.50

33.80



Wiener Schnitzel vom Kalb L, G, E
*Pommes frites
Gemüseauswahl*

32.50

39.50

Rindsfiletwürfel Kreuz L, E
*Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz
sautierte Rindfiletwürfel (mit Zwiebeln und Knoblauch)
Pommes frites
garniert mit verschiedenen Saucen und Beilagen*

37.80

Ghackt's mit Hörnli L, E, G, Sllr
Reibkäse und hausgemachter Apfelmus

18.50



Panierte Schweinsschnitzel G, E
*Gemüse
Pommes frites*

23.50

27.50



Kalbsrahmschnitzel L, G, E
*Butternüdeli
garniert mit verschiedenen Gemüsen*

26.80

31.00



IMMER WENN ES ETWAS ZU FEIERN GIBT - TOLLE FESTTAGSMENUS :

Gemischter Salat **Snf, E, Sllr**

Fondue chinoise mit Rindfleisch

(pro Person)

46.50

soviel Sie essen mögen

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Spätzli oder Trockenreis

reichhaltige Beilagenplatte

mit verschiedenen Saucen, Früchten und Garnituren (12-15 Stück)

zum Schluss das feine Süsschen mit Sherry

(nur nach Vorbestellung)

(ab 2 Personen)

Châteaubriand

(pro Person)

55.00

Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz

*Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter **L,E***

reichhaltige Gemüseplatte

Beilagen nach Wahl



D'Bärner Platte" u iri Entstehigsgschicht



D's ORIGINAL - SIIT 1798

DER GEBURTSORT DER BERNER PLATTE IST - JA, GENAU HIER !

Auf der Suche nach der ersten Berner Platte stiess man auf einen Gastronomen in Wohlen bei Bern. Es war der 5. März 1798, jenem Tag, an dem die bernischen Truppen die Franzosen bei Neueneegg besiegten, der Tag, an dem Bern in die Hände der Franzosen fiel. Während die Berner tapfer bei Neueneegg kämpften, marschierten die Franzosen in die Stadt ein. Dreimal musste man die tapferen Kämpfer von Neueneegg auffordern aufzuhören. Sie konnten es gar nicht fassen, dass der Krieg verloren sei.

Zornig und im tiefsten Herzen traurig zogen sie heimwärts. Ein Dragoner, der auf seinem Heimritt einen Schoppen trank, meldete, dass die Wohlener auf dem Weg nach Hause seien. Sofort beschlossen die Frauen des Dorfes, ihre Männer im Gasthof zum Kreuz in Wohlen/BE würdig zu empfangen und vor allem, ihnen wieder einmal eine richtige Mahlzeit aufzutischen. Sicher hätten die abgekämpften, müden Krieger so etwas bitter nötig. Gesagt, getan.

Eine der Frauen brachte eine Hamme, eine andere ein Stück Speck, die dritte ein Paar Würste, die Metzgersfrau ein Stück Siedfleisch. Es kamen noch Rippli, Zunge und Gnagi, eine ganze Sammlung Köstlichkeiten aus der Beize und aus dem Rauch dazu. Jede brachte eine Schüssel Sauerkraut, Sauerrüben oder Dörrbohnen, denn es war ja März und kein Frischgemüse vorhanden.

Nun ging's an Sieden und Kochen. Sämtliche verfügbaren Kochgeschirre waren in Funktion. Kartoffeln wurden gleich zwei Säcke gekocht. Als nun die braven Männder im Dorf eintrafen, wurden sie mit Jubel empfangen. Doch auch manche Tränen flossen dabei, blieben doch einige von ihnen auf dem Schlachtfeld.

Nach dem Erzählen ging man zu Tisch. Damit jeder von seinem Fleisch etwas bekomme, wurde es fein säuberlich aufgeschnitten und auf das Gemüse gelegt.

"Von da an hiess dieses Gericht "Berner Platte", eine kulinarische Spezialität, die sich im ganzen Land grosser Beliebtheit erfreut. Diese Spezialität können Sie gerne im Gasthof zum Kreuz in Wohlen noch heute geniessen.

herbstliche Wildgerichte

Zartes Rehsschnitzel "Mirza" **G, L, N, E, Snf, P**

*rosa gebratenes Rehfleisch
an delikater Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni
garniert mit einer Preiselbeeren gefüllte Reinette*

42.80



Hirschgeschnetzeltes "Hubertus" **G, L, N, E, Snf, P**

*an delikater Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni
garniert mit einer Feige*

29.80



Würziger Rehpfeffer "Jäger - Art" **G, L, N, E, Snf, P**

*Zartes Rehfleisch ohne Knochen
mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck und Brotcroûtons
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni
garniert mit Preiselbeeren gefüllter Williamsbirne*

32.80



Hauptgericht auf Platte serviert in zwei Gängen

Reich garnierter Rehrücken aus dem Ofen **G, L, N, E, Snf, P**

*an feiner Wildrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni
reichlich garniert mit herbstlichen Wild-Garnituren
(ab 2 Personen)*

(pro Person)

59.80



Gemischter Salat **Snf, E, Sllr**

Fondue chinoise mit Hirschfleisch

(pro Person) 49.50

*soviel Sie essen mögen
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Spätzli oder Trockenreis
reichhaltige Beilagenplatte
mit verschiedenen Saucen, Früchten und Garnituren (12-15 Stück)*

zum Schluss das feine Süsspchen mit Sherry
