

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 Gescht...



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 Neueneegg 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.

FISCHE :	klein	normal	
Zanderfilet frittiert (Chnusperli) Snf, Sllr, E			28.50
<i>Tartaresauce</i>			
<i>garniert mit verschiedenen Salaten</i>			
<i>Melonenschnitz</i>			

GRILLADEN :	klein	normal	
Rindsfilet (Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz) L, Smf	44.00		49.00
<i>Gemüse</i>			
<i>Stärkebeilage nach Wahl</i>			
Grilliert Pouletbrust Snf, E, Sllr			27.50
<i>garniert mit 5 verschiedenen Salaten</i>			
<i>Melonenschnitz und Kräuterbutter</i>			
Fit - Teller Snf,Sllr			30.80
<i>Kalbsschnitzel mit sechs verschiedenen Salaten</i>			

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

VEGETARISCH oder VEGANES GERICHT :

Linsen- Kichererbsencurry mit Gemüse Sllr, L, G (vegan)		23.80	V
<i>im Reisring</i>			

Vegetarischer Bernerteller Sllr, L, G, N, Snf (vegetarisch) Weltneuheit !!!		31.00	V
<i>geschmorter Sellerie an brauner vegetarischer Sauce mit Brotcroûtons</i>			
<i>24 h niedergegarte Randen raffiniert gewürzt</i>			
<i>vegetarische Bratwurst von Schüpfen mit hausgemachtem Senf</i>			
<i>gebratene Rüebli an Meerrettich-Sauerrahmsauce</i>			
<i>Sauerkraut und Dörrbohnen</i>			
<i>Salzkartoffeln</i>			

TRADITIONELLES :

	klein	normal	
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce L, P, Sllr <i>mit gebratenen Champignons und Speck</i> Gemüse Kartoffelstock		30.50	
Rindszunge an Kapernsauce L Gemüse Kartoffelstock		27.00	
Rindsfilet - Gulasch (Stroganoff) L, G, P <i>Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz</i> <i>an Paprikasauce (mit Peperoni, Champignons und Gurken)</i> Rösti	31.50	37.50	
Cordon bleu vom Kalb L, G, E Gemüse Pommes frites		43.50	
Geschnetzelte Kalbsleber provençale L <i>Frische Schweizer Kalbsleber</i> Butterrösti	28.50	33.80	
Wiener Schnitzel vom Kalb L, G, E Pommes frites Gemüseauswahl	32.50	39.50	
Rindsfiletwürfel Kreuz L, E <i>Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz</i> <i>sautierte Rindfiletwürfel (mit Zwiebeln und Knoblauch)</i> Pommes frites garniert mit verschiedenen Saucen und Beilagen		37.80	
Ghackt's mit Hörnli L, E, G, Sllr <i>Reibkäse und hausgemachter Apfelmus</i>		18.50	

sommerliche Gerichte

Rinds-Tartar Snf

*Rindfleisch Tatar mit Cognac
rassig oder mild angemacht und speziell angerichtet
lassen Sie sich überraschen*

23.50

36.50



Cervelatsalat Snf, Sllr, E

mit gartenfrischen Salaten garniert

18.50



Cervelat- Käsesalat L, Snf, Sllr, E

mit gartenfrischen Salaten garniert

18.50



Roastbeefteller E, Sllr, Snf

*kaltes Roastbeef, Tartaresauce
garniert mit gartenfrischen Salaten*

28.50



Siedfleischsalat E, Sllr, Snf

mit gartenfrischen Salaten garniert

22.50



D'Bärner Platte" u iri Entstehigsgschicht



D's ORIGINALU - SIIT 1798

DAS 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.