

# 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](http://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 Wirtfamilie Tschannen.

Unsere Tochter Stefanie (1997) ist gelernte Restaurationsfachfrau (Landgasthof Schönbühl) und hat die Zusatzlehre als Koch (im Elfenaupark in Bern) mit Erfolg abgeschlossen.  
Unser Sohn Peter (1994) hat die Kochlehre (Gasthof Kreuz Egerkingen) und die Zusatzlehre als Restaurationsfachmann mit Erfolg abgeschlossen.  
Er sammelte danach viele Erfahrungen im Inland sowie im Ausland.  
Am 1. Dezember 2021 ist er nach Hause gekommen und ist jetzt Küchenchef in unserem Gasthof

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.*

**D' Mise-en-scene (ab 2 Personen)**  
**Bestellung bis 13.00/ bis 20.15**

*Achtung. Weltpremiere !  
Von der Berner Platte inspiriert, aber vom Erfinder höchstpersönlich neu interpretiert  
und häppchenweise serviert (von der Schnauze bis zum Schwanz)  
nur geniessen müssen Sie noch selber*

**Amüse-Bouche:**

*Knusprige Kartoffel-Speck-Praliné  
auf würzigem Zwetschgenkompott*

**Kalte Vorspeise:**

*Zungen-Carpaccio und Beinschinkenterrine mit  
Lagavulin aromatisiertem Ochsenmaulsalat auf Senfvinaigrette*

**Zwischengang:**

*Schaumige Sauerkrautsuppe mit butterzart geschmorte Schweinebacke mit Croûtons*

**Warme Vorspeise:**

*36 h gegarter Kümmel-Speck und Berner Zungenwurst  
auf cremigem Lauchgemüse mit Sauerrüben*

**Hauptgang:**

*Saftige Tranche vom Siedfleisch, Rippli und Hamme an Randen-Chasselas-Sauce  
mit Kartoffelstock, Berner-Wurzelgemüse, Apfel-Meerrettich und Dörrbohnen*

**Käsegang:**

*Blauschimmelkäse us Uetligen (chäs un so)  
mit hausgemachtem Früchtebrot, Trauben, Nüssen und Honig*

**Dessert:**

*Hausgemachte gebrannte-Crème glace mit Süssmostcrème und Rosmarin-Merengue*

**6 Gänge mit kreativen Ideen. Lassen Sie sich begeistern !**

*Menu pro Person:*

*4 Gänge / 59.00 (ohne Warme Vorspeise und ohne Käse)*

*6 Gänge / 72.00*

## Us Grossmueters Ziite u beliebt Klassiker...

<b>VOM ERFINDER :</b>	klein	normal
<b>Bernerplatte Sllr</b> <i>Hamme, Wurscht, Späck, Rippli, Zunge, Suppefleisch u Markbei uf Suurchabis und Dörrbohnen Sauzhärdöpfu</i>		<b>39.80</b>
<b>Bernerteller Sllr</b> <i>wie Bernerplatte aber ein bisschen kleiner auf dem Teller (ohne Hamme und ohne Zunge)</i>	<b>34.00</b>	
<b>KALTE VORSPEISEN :</b> <i>(Italiene, Französisch oder Balsamico-Honig dressing)</i> <b>Snf, E, Sllr, L, G, N, P</b>	klein	normal
<b>Grüner Salat mit Ei Snf, E</b>		<b>9.20</b>
<b>Gemischter Salat Snf, E, Sllr</b>	<b>9.80</b>	<b>11.50</b>
<b>Randensalat mit gebeiztem Rubiger Seesaibling N, E, F</b> <i>Dillmayonnaise und gerösteten Baumnüssen</i>		<b>14.80</b>
<b>Nüsslersalat mit Ei und Brotcroûtons</b> (je nach Saison) <i>zusätzlich mit Speck</i>	<b>9.50</b>	<b>11.00</b>
<b>G, Snf, E</b>	<b>1.50</b>	<b>2.00</b>
<b>Warme Vorspeisen:</b>		
<b>36 h gegarter Kümmelspeck und Berner Zungenwurst L</b> <i>auf Rahmwirsing</i>		<b>14.50</b>
<b>SUPPEN :</b>		
<b>Bouillon natur Sllr, E, G</b>		<b>5.50</b>
<b>mit Ei Sllr, E, G</b>	+	<b>1.50</b>
<b>mit Sherry</b>	+	<b>2.50</b>
<b>Tagessuppe</b> <i>(solange Vorrat)</i>		<b>5.80</b>
<b>Schwarzwurzelcremesuppe L</b> <i>mit Sauerrahm und weissem Portwein</i>		<b>9.80</b>
<b>Sauerkrautsuppe L, G</b> <i>mit butterzart geschmorter Schweinsbacke und Brotcroûtons</i>		<b>11.80</b>

## HAUPTGERICHTE:

klein normal

**Walliser Berg-Eglifilets gebraten (200g) an Senfbutter F, N, G, Snf**  
*Salzkartoffeln oder Trockenreis*  
*Gemüse*

35.00 43.50

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.



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

24.80

**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 mit hausgemachtem Senf*  
*gebratene Rüebli an Meerrettich-Sauerrahmsauce*  
*Sauerkraut und Dörrbohnen*  
*Salzkartoffeln*

35.00

**Rindszunge an Kapernsauce L, G**  
*Gemüse*  
*Kartoffelstock*

29.80

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

33.80

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

44.50

**Geschnetzelte Kalbsleber provençale L**  
*Frische Schweizer Kalbsleber*  
*Butterrösti*

29.80 35.00

	klein	normal
<b>Rindsfilet (Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz) L</b> <i>Gemüse</i> <i>Stärkebeilage nach Wahl</i>	<b>47.00</b>	<b>53.50</b>
<b>Rindsfiletwürfel Kreuz L, E</b> <i>Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz</i> <i>sautierte Rindsfiletwürfel (mit Zwiebeln und Knoblauch)</i> <i>Pommes frites</i> <i>garniert mit verschiedenen Saucen und Beilagen</i>		<b>39.80</b>
<b>Entrecôte vom Rind 200 g L (Argentinien)</b> <i>Pfeffersauce</i> <i>Pommes frites</i> <i>Gemüse</i>		<b>41.50</b>
<b>Ghackt's mit Hörnli L, E, G, Sllr</b> <i>Reibkäse und hausgemachter Apfelmus</i>		<b>21.50</b>
<b>Panierte Schweinsschnitzel G, E</b> <i>Gemüse</i> <i>Pommes frites</i>	<b>26.80</b>	<b>31.00</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel L, G, E</b> <i>Butternüdeli</i> <i>garniert mit verschiedenen Gemüsen</i>	<b>29.50</b>	<b>34.80</b>

### BEILAGEN :

<b>Pommes frites</b>	inbegriffen	
<b>Streichholzkartoffeln (allumettes)</b>	inbegriffen	
<b>Salzkartoffeln</b>	inbegriffen	
<b>Kartoffelkroketten E, G</b>	inbegriffen	
<b>Butterrösti L</b>	<b>plus</b>	<b>4.00</b>

## IMMER WENN ES ETWAS ZU FEIERN GIBT - TOLLE FESTTAGSMENUS :

(nur nach Vorbestellung)

### Ein Gaumen-Festival der unvergesslichen Art

Gemischter Salat **Snf, E, Sllr**

\*\*\*

**Fondue chinoise mit Rindfleisch**

(pro Person) **52.00**

*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 Süppchen mit Sherry*

\*\*\*

(ab 2 Personen)

\*\*\*

**Châteaubriand**

(pro Person) **59.00**

*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 Neuenegg besiegten, der Tag, an dem Bern in die Hände der Franzosen fiel. Während die Berner tapfer bei Neuenegg kämpften, marschierten die Franzosen in die Stadt ein. Dreimal musste man die tapferen Kämpfer von Neuenegg 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 Wohler 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.

















