

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.

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 Renden 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, Französich 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

Randensalat mit gebeiztem Rubiger Seesaibling **N, E, F**

Dillmayonnaise und gerösteten Baumnüssen

14.80

SUPPEN :

Kohlrabisuppe

mit weissen Trauben

9.80

Bouillon natur **Sllr, E, G**

mit Ei **Sllr, E, G**

mit Sherry

+

5.00

1.50

+








2.50

Tagessuppe

(solange Vorrat)

5.00

TRADITIONELLES :

	klein	normal	
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce L, P, Sllr, G <i>mit gebratenen Champignons und Speck Gemüse Kartoffelstock</i>		30.50	
Rindszunge an Kapernsauce L, G <i>Gemüse Kartoffelstock</i>		27.80	
Cordon bleu vom Kalb L, G, E <i>Gemüse Pommes frites</i>		43.50	
Geschnetzelte Kalbsleber provençale L <i>Frische Schweizer Kalbsleber Butterrösti</i>	29.00	33.80	
Wiener Schnitzel vom Kalb L, G, E <i>Pommes frites Gemüseauswahl</i>	33.50	39.50	
Rindsfiletwürfel Kreuz L, E <i>Swiss Quality Beef, 10-monatige Rinder aus der Schweiz sautierte Rindfiletwürfel (mit Zwiebeln und Knoblauch) Pommes frites garniert mit verschiedenen Saucen und Beilagen</i>		37.80	
Ghackt's mit Hörnli L, E, G, Sllr <i>Reibkäse und hausgemachter Apfelmus</i>		19.50	
Panierte Schweinsschnitzel G, E <i>Gemüse Pommes frites</i>	24.50	28.50	
Kalbsrahmschnitzel L, G, E <i>Butternüdeli garniert mit verschiedenen Gemüsen</i>	29.00	33.00	

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.