

# 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 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.

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.*

## 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

39.50



#### Bernerteller **Sllr**

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

33.00



### KALTE VORSPEISEN : *(Italiene, Französisch oder Balsamico-Honigdressing)*

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

klein

normal

#### Grüner Salat mit Ei **Snf, E**

8.80



#### Gemischter Salat **Snf, E, Sllr**

9.50

10.80



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

*Dillmayonnaise und gerösteten Baumnüssen*

14.80

### SUPPEN :

#### Bouillon natur **Sllr, E, G**

mit Ei **Sllr, E, G**

mit Sherry

+

+

5.00

1.50

2.50

#### Tagessuppe

*(solange Vorrat)*

5.00

## HAUPTGERICHTE:

klein normal

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

35.00

42.00

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)**

23.80

V

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

33.00

V

**Rindszunge an Kapernsauce L, G**

*Gemüse*  
*Kartoffelstock*

28.50



**Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce L, P, Sllr, G**

*mit gebratenen Champignons und Speck*  
*Gemüse*  
*Kartoffelstock*

32.00



**Cordon bleu vom Kalb L, G, E**

*Gemüse*  
*Pommes frites*

43.50



**Geschnetzelte Kalbsleber provençale L**

*Frische Schweizer Kalbsleber*  
*Butterrösti*

29.50

34.50



**Siedfleisch mit Berner Wurzelgemüse Sllr**

*Salzkartoffeln*  
*Apfelkren*

23.80

klein normal

**Rindsfilet (Swiss Quality Beef, 10 - monatige Rinder aus der Schweiz) L**

*Gemüse  
Stärkebeilage nach Wahl*

46.00

51.00



**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*

19.50

**Panierte Schweinsschnitzel G, E**

*Gemüse  
Pommes frites*

25.00

28.50

**Kalbsrahmschnitzel L, G, E**

*Butternüdeli  
garniert mit verschiedenen Gemüsen*

29.50

34.50

**BEILAGEN :**

**Pommes frites**

**Streichholzkartoffeln (allumettes)**

**Salzkartoffeln**

**Kartoffelkroketten E, G**

**Butterrösti L**

inbegriffen

inbegriffen

inbegriffen

inbegriffen

plus

4.00

**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 Uettligen (chäs un so)  
mit hausgemachtem Früchtebrot, Trauben, Nüssen und Honig*

**Dessert:**

*Hausgemachte gebrannte-Crème glâce 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*

**Ein Gaumen-Festival der unvergesslichen Art**

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

(nur nach Vorbestellung)

Gemischter Salat **Snf, E, Sllr**

\*\*\*

### Fondue chinoise mit Rindfleisch

(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*

\*\*\*

*(ab 2 Personen)*

\*\*\*

### Châteaubriand

(pro Person) **57.00**

*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.