


GASTHOF KREUZ
Restaurant Cheminée


Oltnerstrasse 11

+41 62 398 03 33

Louis und Irmgard Bischofberger,
Daniel Bucher und Sascha Berther
kreuz@kreuz.chwww.kreuz.ch

 *Sonntag, Montag (Hotel immer geöffnet), eine Woche im Oktober, zwei Wochen Weihnachten/Neujahr, Karwoche*
 M 30.–/41.– • D 48.–/125.– • **à la carte** 48.–/91.–

H*** Doppelzimmer ab 184.–

Mimi und Louis Bischofberger gehen nach erfolgreichen Jahrzehnten neue Wege: «Ménage à trois» heisst die Devise und gemeint ist ein flotter Dreier in der «Kreuz»-Küche: Der Patron holte alte Weggefährten zurück ins Haus. Seinen früheren Souschef und Fischspezialisten Daniel Bucher. Und Sascha Berther, der vom «Chrüter Oski» die berühmte «Moospinte» in Münchenbuchsee BE übernommen hatte (16 Punkte, ein Stern). Es gibt durchaus Arbeit für drei gestandene Chefs. Gourmets wollen verwöhnt sein, Hochzeiten werden ausgerichtet, das Catering-Business floriert. Und dann gibt's noch einen Ruf zu verteidigen: Am Autobahnkreuz werden Lehrlinge fantastisch betreut, etwas streng zuweilen auch. Aber Louis Bischofberger hat vielen jungen Köchen den Weg vorgezeichnet.

Wir essen immer gern im wunderschönen Gasthof im weniger schönen Autobahnflecken Egerkingen. Wir schätzen das Engagement des Patrons für alte Rezepte und ProSpecieRara-Produkte wie etwa für die «Jalousien aus dem Ofenrohr» – ein herrliches, uraltes Dessert aus Äpfeln und Blätterteig. Und wir lieben die Klassiker wie die Bouillabaisse, in der sich so viel Fisch und Meergetier tummelt wie selbst an der Küste nur selten. Im «Kreuz» steht halt sauberes Handwerk statt eine übertrieben kreative Küche im Zentrum.

Die hausgemachte Terrine mit Orangenchutney war sehr gelungen, die Kalbsleberli mit Greyerzer Crackers und Nüssli-salat tadellos. Als Suppengang gab's eine klassische Clam Chowder (Muschelsuppe), sehr fein und nicht mit viel Rahm und Butter zugemästet wie oft. Auch das auf der Karte gelistete Zweierlei von Randen mit Crevetten an Knoblauch schmeckte fein. Etwas viel Hitze hatte der Wolfsbarsch auf köstlichem Apfel-Sauerkraut-Bett abgekriegt, dafür verdiente sein Kräutermantel den Namen tatsächlich. Als Tagesspezialität bestellten wir noch den (leicht versalzenden) Wolfsbarsch mit Lachsforellensstreifen an kräftiger Estragon-Weissweinsauce und mit bissfestem Urdinkel-Kernotto mit Lauch. Schliesslich kam auch ein Bœuf Stroganoff tadellos daher: das Rindsfilet in grossen Würfeln sauber angebraten, die Sauce ebenso fein wie der Kartoffelstock.

Bei einem so schönen Käse- und Dessertwagen wie im «Kreuz» langt man einfach nochmals zu. Die Käse sind wunderbar, die Dessertauswahl (gebrannte Creme, Meringue, Lebkuchenparfait, eingelegte Pflaumen) ist es auch.