

Wil, 23. Juni 2025

Medienmitteilung

Geissbühlers übernehmen den «Kreuzacker» als Pop-up

Die ehemaligen Rössli-Wirtin Ruedi und Karin Geissbühler führen ab dem 8. Oktober 2025 den «Kreuzacker» in Wil. Mit der weithin bekannten Gourmet-Metzgete starten sie in das neue Kapitel an alter Wirkungsstätte.

«Einmal Gastgeber, immer Gastgeber». So begründen Ruedi und Karin Geissbühler ihre Motivation, in Wil nochmals gastronomisch durchzustarten. Ab Oktober 2025 übernehmen sie den «Kreuzacker» an der Bronschhoferstrasse in Wil. Zwar handelt es sich um ein neues Abenteuer, aber an alter Wirkungsstätte: Als das Ehepaar 1986 in die Äbtstadt gekommen ist, hat es zunächst im Kreuzacker gewirtet. Erst danach kam der Umzug ins Gasthaus Rössli, mit dem sich die Geissbühlers in der Region einen sehr guten Ruf in der Gastrobranche erarbeitet haben. «Für uns schliesst sich damit ein Kreis», meint das Ehepaar, «und wir sind glücklich, alte und neue Gäste sowie Freude mit unseren Speisen zu verwöhnen.»

Wer Geissbühler hört, denkt Gourmet-Metzgete. Mit diesem Spezialformat starten Ruedi und Karin im Oktober ihr neues Kapitel im «Kreuzacker» (Details siehe Box). Viele frühere Gäste hätten die Gourmet-Metzgete als «legendär» bezeichnet. «Wir haben das fast als Auftrag verstanden, das Format weiterhin anzubieten», sagt Karin Geissbühler lachend.

Vieles gleich, und trotzdem neu

Auch neben der Gourmet-Metzgete können sich die Gäste auf das gewohnte Programm freuen. «Wie man uns halt kennt. Wo Geissbühler draufsteht, ist Geissbühler drin», betont der langjährige Gastronom. Ruedi Geissbühler wird man nach wie vor in der Küche antreffen, während seine Frau den Service verantwortet. Nach der Gourmet-Metzgete will das Ehepaar im November mit kreativer Küche und einem eigenen Weinkeller aufwarten – Karin Geissbühler ist Wein-Sommelière.

Dennoch ist das neue Angebot nicht eins-zu-eins mit den Zeiten im «Rössli» vergleichbar – rein schon von der Grösse her. Der «Kreuzacker» bietet 25-30 Gästen Platz, während es zuvor im Rössli gut 80 Plätze waren. Das passt dem Ehepaar aber gut. «Wir wollten etwas Kleineres, um mehr Zeit für die Gäste zu haben», verrät Karin Geissbühler. Und Ruedi Geissbühler ergänzt: «Wir haben den Kreuzacker bereits ins Auge gefasst, als wir Ende 2023 das Rössli verkauft haben. Nun passt alles.»

Eine bekannte Grösse für Wil

Da sich die aktuelle Wirtin des «Kreuzacker» sich neu orientiert, stimmt das Timing für die Übernahme ideal. Paul und Bert Brändli, die Besitzer des Restaurants, freuen sich sehr über die Zusage der Geissbühlers. «Da wir uns schon lange kennen, besteht eine gute Vertrauensbasis. Ruedi und Karin stehen für Qualität und Gastfreundschaft.» Den Brüdern Brändli hat der «Kreuzacker» bereits während der ersten Ägide der Geissbühlers gehört.

Seit die Geissbühlers Ende 2023 im «Rössli» aufgehört haben, sind sie mit ihrer Kleinfirma KaRu Gastro unterwegs. Mit dieser haben sie verschiedene Caterings sowie die Gourmet-Metzgete 2024 in der «Waldrose» in Rossrüti umgesetzt. Da das Ehepaar viel Energie in die neue Firma und den Brand gesteckt hat, wird der «Kreuzacker» auch unter KaRu Gastro betrieben und auf der entsprechenden Website zu finden sein.

Die Gourmet-Metzgete als Startschuss

Ruedi und Karin Geissbühler nutzen die Gourmet-Metzgete als Startschuss ins neue Kapitel. Sie geht im «Kreuzacker» jeweils von Mittwoch bis Samstag **ausschliesslich an den Abenden** an folgenden Daten über die Bühne:

- 8.–11. Oktober
- 15.–18. Oktober
- 23.–25. Oktober
- 29. Oktober–1. November

Reservierungen können jetzt unter karu-gastro.ch platziert werden.

Weitere Auskünfte

Ruedi und Karin Geissbühler
078 853 20 65, 078 855 04 08