



## -Speisekarte Sommer 2025-

### -Salat-

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| <b>Grüner Salat</b>              | 7.50  |
| <b>Gemischter Salat</b>          | 10.00 |
| <b>Thonsalat garniert</b>        | 17.50 |
| <b>Wurst-Käse-Salat garniert</b> | 17.50 |

### -Spezialitäten-

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Forellenfilets gebraten</b><br>mit Tomaten und Basilikum, serviert<br>mit Salzkartoffeln                            | 27.00 |
| <b>Eglifilets-Knusperli</b><br>mit Tartar-Sauce und Pommes frites                                                      | 25.00 |
| <b>Schweinsschnitzel paniert</b><br>mit Pommes frites                                                                  | 24.00 |
| <b>Klusen-Schnitzel</b><br>Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt<br>mit Käse Pommes frites oder<br>Croquettes und Gemüse | 28.00 |
| <b>Pfeffersteak</b><br>Entrecôte an Pfeffersauce, Pommes<br>frites oder Croquettes und Gemüse                          | 35.00 |
| <b>Entlebucher Bauernbratwurst</b><br>mit Zwiebelsauce und Pommes frites<br>oder Rösti                                 | 22.00 |
| <b>Kreuz-Rösti</b><br>mit Schinken und Spiegelei                                                                       | 20.00 |
| <b>Älpler-Rösti (vegi)</b><br>mit Käse und Rahm überbacken                                                             | 19.00 |

### -Fitnesssteller-

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Mit Schweinsschnitzel</b>    | 24.00 |
| <b>Mit Pouletbrüstli</b>        | 23.00 |
| <b>Mit Eglifilets-Knusperli</b> | 25.00 |
| <b>Mit Falafel (Vegi)</b>       | 19.00 |



## Indian Classic -Vorspeise-

### **Samosas 2 Stück**

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen serviert mit Chutneys

8.00

### **Chicken Tikka Masala**

Zarte Poulestücke in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis

25.00

### **Mango Chicken Curry**

Zarte Pouletstücke in einer milden Mangosauce gekocht serviert mit Basmatireis

25.00

### **Paneer Tikka Masala (vegi)**

Hüttenkäse in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, serviert mit Basmatireis

23.00

inkl. 8.1% MWSt / Sommer 2025



## Pizza-Karte

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pizza Margherita</b>                                                               | Fr. 17.50 |
| Tomaten, Mozzarella, Oregano                                                          |           |
| <b>Pizza Aglio</b>                                                                    | Fr. 18.50 |
| Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Oregano                                       |           |
| <b>Pizza Vegetariana</b>                                                              | Fr. 19.50 |
| Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Champignons, Oliven, Oregano                 |           |
| <b>Pizza Hawaii</b>                                                                   | Fr. 19.50 |
| Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano                                  |           |
| <b>Pizza Funghi</b>                                                                   | Fr. 19.50 |
| Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Oregano                                     |           |
| <b>Pizza Napolitana</b>                                                               | Fr. 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellenfilets, Oliven, Oregano                         |           |
| <b>Pizza Salami</b>                                                                   | Fr. 20.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Oregano                                          |           |
| <b>Pizza Prosciutto</b>                                                               | Fr. 20.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano                                          |           |
| <b>Pizza Diavolo</b>                                                                  | Fr. 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoncini, Oliven, Oregano                    |           |
| <b>Pizza Fabiano</b>                                                                  | Fr. 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Oregano                                     |           |
| <b>Pizza Prosciutto Funghi</b>                                                        | Fr. 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella Vorderschinken, Champignons, Oliven, Oregano                      |           |
| <b>Pizza Quattro Stagioni</b>                                                         | Fr. 22.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Zucchini, Champignons, Peperoni, Oliven, Oregano |           |
| <b>Pizza India</b>                                                                    | Fr. 23.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Curry, Ananas, Oregano                            |           |
| <b>Pizza Marina</b>                                                                   | Fr. 23.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini, Knoblauch, Oliven, Oregano                  |           |
| <b>Pizza Frutti Di Mare</b>                                                           | Fr. 23.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oliven, Oregano                        |           |
| <b>Pizza Calzone</b>                                                                  | Fr. 21.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano (gedeckt)                   |           |
| <b>Pizza Svizzera</b>                                                                 | Fr. 23.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Salami, Oliven, Oregano                   |           |
| <b>Pizza Argentina</b>                                                                | Fr. 24.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Rindshüftstreifen, Zwiebeln, Barbeque-Sauce. Oregano             |           |
| <b>Pizza Biosfera</b>                                                                 | Fr. 23.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Landrauchschen, Oregano                                          |           |
| <b>Pizza Kreuz</b>                                                                    | Fr. 22.00 |
| Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei, Oliven, Oregano                             |           |

Alle Pizzen sind auch als kleine Portion erhältlich. Die Preisreduktion beträgt Fr. 3.00

## -Weissweine-

### Johannisberg

50cl

25.00

10cl

5.50

## -Roséwein-

### Oeil-de-Perdrix du Valais

50cl

24.00

### Hallauer Blauburgunder

50cl

25.00

### Pinot Noir vom Wallis

50cl

23.00

### Merlot del Ticino

50cl

25.00

### Negroamaro Salento

50cl

25.00

## -Weissweine-

### Dagmerseller Riesling Sylvaner

52.00

Bisang Rebsorte: Riesling Sylvaner Herkunft: AOC Luzern, Schweiz Intensiv und würzig frisch in der Nase. Füllig, ausgewogen und harmonisch im Gaumen. Intensive Frucht, Langer Abgang. Ein Toller Starter zum guten Mahl.

### Cure d'Attalens

55.00

Obrist, Vevey Rebsorte: Chasselas Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz Pickelndes, leuchtendes Hellgelb. Intensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne. Der Abgang Ist wunderbar ausgewogen, geschmackreich, fruchtbetont und zart, viel Raffinesse, langes Finale.

70cl

### Pinot Grigio delle Venezia

45.00

Casalforte Rebsorte: Pinot Grigio Herkunft: Venetien, Italien Angenehmer zarter Duft mit Erinnerung an reife Zitronen und Grapefruit. Vermischt mit feinen Kräuterniten. Frisch, fruchtig und herrlich voll stolziert er über die Zunge mit belebender Säure und reifer Frucht

75cl

### Dagmerseller Riesling Sylvaner

52.00

Bisang Rebsorte: Riesling Sylvaner Herkunft: AOC Luzern, Schweiz Intensiv und würzig frisch in der Nase. Füllig, ausgewogen und harmonisch im Gaumen. Intensive Frucht, Langer Abgang. Ein Toller Starter zum guten Mahl.

### Cure d'Attalens

55.00

Obrist, Vevey Rebsorte: Chasselas Herkunft: Lavaux, Waadt, Schweiz Pickelndes, leuchtendes Hellgelb. Intensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne. Der Abgang Ist wunderbar ausgewogen, geschmackreich, fruchtbetont und zart, viel Raffinesse, langes Finale.

70cl

### Pinot Grigio delle Venezia

45.00

Casalforte Rebsorte: Pinot Grigio Herkunft: Venetien, Italien Angenehmer zarter Duft mit Erinnerung an reife Zitronen und Grapefruit. Vermischt mit feinen Kräuterniten. Frisch, fruchtig und herrlich voll stolziert er über die Zunge mit belebender Säure und reifer Frucht

75cl

## -Prosecco-

### **Prosecco Spumante DOC**

Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln. Im Gaumen prickelnd, erfrischend und harmonisch.

75cl

45.00

10cl

7.00

## -Rotweine-

### **Nero d'Avola «Novantanove»**

45.00

Alibrianza Rebsorte : Nero d'Avola Herkunft: Sizilien, Italien Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte sizilianischer Herkunft. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack

75cl

### **Ripasso Valpolicella**

48.00

Casalforte§ Rebsorte : Corvina, Rondinella, Molinara Herkunft: Veneto, Italien Ein feiner granatroter Ripasso, ausgewogen und nachhaltig, der sich mit einem recht kräftigen Bukett von Pflaume, Brombeere, Dörripflaume und Feige sowie leichten Pfeffer- und Rauchnoten präsentiert. Im Gaumen ist er frisch, aromatisch und harmonisch, mit schöner Fülle und Geschmeidigkeit. Seine Beeren- und Dörrfruchtnoten sind auch hier wieder präsent, ebenso wie die Würz- und Röstaromatik.

75cl

### **Barbera d'Alba Elenea La Luna**

60.00

Roberto Sarotto Rebsorte : Barbera Herkunft: Piemont, Italien In der Farbe ein intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper, gut ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang.

75cl

### **Barolo DOCG**

80.00

Mauro Veglio Rebsorte : Nebbiolo Herkunft: Piemont, Italien An der Nase dominieren Noten von roten und schwarzen Kirschen, gepaart mit würzigen und kräuterischen Anklagen. Im Gaumen sehr zugänglich mit einer interessanten Mineralität, präsentieren aber mit qualitativ guten Taninen und einer animierender Frische.

75cl

### **Dagmerseller Blauburgunder**

55.00

Bisang Rebsorte: Gamaret, Gamay, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Cabernet Herkunft : AOC Luzern, Schweiz Reifbeerig und intensiv in der Nase. Reife Tannine im Gaumen. Präsent gut eingebundene Säure, komplexe Frucht, harmonisch und ausgewogen. Recht dicht und langer Abgang.

75cl

### **Humagne rouge «Matterhorn»**

50.00

Riem und Daepf Rebsorte: Humagne rouge Herkunft : Wallis, Schweiz Angenehm fruchtiges Waldbeeren-Bouquet und Noten von Wildbeeren. Im Gaumen lebendig mit fruchtigen Noten, füllig und kraftvoll mit lang anhaltendem Abgang.

75cl

### **Rioja Crianza**

45.00

El Meson, Mendavia Rebsorte: Tempranillo Herkunft: La Rioja, Spanien Die El Meson Crianza reifte insgesamt 12 Monate in amerikanischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Ihr Geschmack zeugt davon und erinnert intensiv an Vanille und andere Röstaromen. Der Fruchtkern lässt an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren denken. Die Struktur ist weich durch die ausgereiften Tannine, das Finale ist sehr lange und elegant. Ein Spitzenrioja, der viel Freude bereitet!

75cl

### **Ribera del Duero Boada**

50.00

El Meson, Mendavia Rebsorte: Tempranillo Herkunft: La Rioja, Spanien Die El Meson Crianza reifte insgesamt 12 Monate in amerikanischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Ihr Geschmack zeugt davon und erinnert intensiv an Vanille und andere Röstaromen. Der Fruchtkern lässt an Kirschen, Pflaumen und Himbeeren denken. Die Struktur ist weich durch die ausgereiften Tannine, das Finale ist sehr lange und elegant. Ein Spitzenrioja, der viel Freude bereitet!

75cl



## **-Winter-Spezialmenü-**

|                                                                               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Äpler - Rösti</b><br>mit Käse und Rahm überbacken                          | <b>20.00</b> |
| <b>Kreuz - Rösti</b><br>mit Schinken und zwei Spiegeleier                     | <b>21.00</b> |
| <b>Berner - Rösti</b><br>mit Speckwürfeli und Zwiebeln                        | <b>22.00</b> |
| <b>Entlebucher - Rösti</b><br>mit Bauernbratwurst an Zwiebelsauce             | <b>23.00</b> |
| <b>Schratte - Rösti</b><br>mit Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce | <b>25.00</b> |
| <b>Chef - Rösti</b><br>mit Kalbsleber-Geschnetzeltes an Rotweinsauce          | <b>30.00</b> |

inkl. 8,1% MWST / Dezember 2025

**Reservierung :**  
Telefon : 041 484 12 64  
E-mail : [info@hotelskreuz.ch](mailto:info@hotelskreuz.ch)