



-Speisekarte Sommer 2025-

-Salat-

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	10.00
Thonsalat garniert	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	17.50

-Spezialitäten-

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

-Fitnesssteller-

Mit Schweinsschnitzel	24.00
Mit Pouletbrüstli	23.00
Mit Eglifilets-Knusperli	25.00
Mit Falafel (Vegi)	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

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

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

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.

52.00

Cure d'Attalens

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.

55.00

70cl

Pinot Grigio delle Venezia

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

45.00

75cl

Dagmerseller Riesling Sylvaner

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.

52.00

Cure d'Attalens

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.

55.00

70cl

Pinot Grigio delle Venezia

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

45.00

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, Dörrpflaume 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 Elena 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 Tanninen 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-

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

inkl. 8,1% MWST / Dezember 2025

Reservierung :
Telefon : 041 484 12 64
E-mail : info@hotelskreuz.ch