

Geschätzter Gast

Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Kreuz. Schön, dass Sie uns besuchen.

Das Restaurant Kreuz besteht seit 1838 und ist seit 1924 in Familienbesitz. Seither ging der Betrieb in der Familie weiter. Nun wird das Hotel und Restaurant Kreuz von Maya und Guido Bärtsch-Kölbener in fünfter Generation geführt. Auch Eliane und Meinrad Bärtsch-Keller als vierte Generation, sind noch immer aktiv im Unternehmen tätig.



Aus unserer Küche bewirten wir Sie mit saisonalen und regionalen Produkten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und «recht en Guete».

Ihr Kreuz-Team

Frühlingskarte

Vorspeisen

Weisse Spargelcremesuppe
mit Spargel­einlage 8.50

Frühlings­salat an Erd­beer­dressing
Blattsalat, lau­warme Spargeln, Granatapfelkerne 9.50

Hauptgerichte

Gefüllte Pouletbrust im Speckmantel
(mit Frischkäse gefüllt) 30.50
an Guido's Jus-Rahmsauce
Hausgemachte Bärlauchspätzli
weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise

Lammfilet an Guido's Rosmarin Jus 39.50
Hausgemachte Bärlauchspätzli
weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn 9.80
Vanille­glace, Erd­beeren und Rahm

Coupe Romanoff 11.50

Mini Romanoff 7.00
(Vanille­glace, Erd­beeren und Rahm)

Speisekarte

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Rindfleischtatar „Kreuz“, mit Garnitur und Toast	
Als Vorspeise	19.50
Als Hauptgang	29.50

Suppen

Tagessuppe	6.50
Rindsbouillon mit Flädli	7.00

Kalte Gerichte

Salatteller gross	16.00
Wurstsalat garniert	17.00
Käsesalat garniert	18.00
Wurst-Käsesalat garniert	19.50
Thonsalat garniert	18.50
Kreuzteller	17.00
Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken und gemischter Salat	
Burabrättli	21.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Tilsiter würzig	

Für unsere kleinen Gäste

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	11.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.00
Fleischkäse mit Teigwaren	11.00

Warme Gerichte

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse garnitur	29.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse garnitur	37.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse garnitur	46.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites	16.50
Pouletbruststreifen an Orangensauce mit Reis	26.50

Vegetarische Gerichte

Bier-Treber Bolognese (Brauerei Locher) mit Teigwaren	21.00
Gemüseteller mit Beilage (Pommes Frites, Röstikroketten, Teigwaren oder Reis)	20.50
Feinschmeckertoast (Pilzmischung an Rahmsauce)	18.50

Unsere Klassiker

Schweinscordonbleu, Pommes Frites und Gemüse garnitur	31.00
Sportteller (Schwein- und Rindsschnitzel mit Kräuterbutter) mit reichhaltiger Gemüse garnitur	29.50
Panierte Schweinsschnitzel, Pommes Frites und Gemüse garnitur	26.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, Teigwaren und Gemüse garnitur	26.50
Rindsentrecôte an Pfeffersauce, Pommes Frites und Gemüse garnitur	37.00
Fitnesssteller Panierte Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat	25.00

Toast

Toast Hawaii	17.50
Kreuztoast Rindsschnitzel mit Kräuterrahmsauce	21.50

Fleischherkunft:

Schwein, Poulet	Schweiz
Rind	Südamerika, Schweiz
Lamm	Neuseeland, Australien
Thunfisch	Fanggebiet Pazifik, Ozean
Brot, Feinbackwaren	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Getränkekarte

Kalte Getränke

Mineral, Cola, Rivella, Citro, Orange, Alpenkräuter-Eistee	150cl	10.50
Apfelsaft, Rivella blau, Mineral laut/still	100cl	9.00
Coca Cola Zero	33cl	4.60
Tonic Water	20cl	4.50
Fruchtsäfte	20cl	4.60

Kalte Getränke im Offenausschank

Cola, Orange, Citro, Mineral, Rivella rot/blau, Apfelsaft	5dl	5.40
Cola, Orange, Citro, Mineral, Rivella rot/blau, Apfelsaft, Alpenkräuter Eistee	3dl	3.90

Saft

Grabser Saft classic/alkoholfrei	50cl	5.60
----------------------------------	------	------

Warme Getränke

Café Crème/Hag/Espresso		4.40
Schale/Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		4.60
Café Eliane mit Rahm	4cl	6.60
Café Chef	4cl	6.60
Café Lutz/Fertig	4cl	5.90
(Grappa, Kräuter, Pflümli, Zwetschgen)		
Jagertee	4cl	5.90
Tee Rum	2cl	5.90
Diverse Tee/Punsch	3dl	3.90
Chocolat/Ovomaltine	2dl	4.40

Bierspezialitäten



Sonnenbräu

Weizengold	50cl	5.90
Lager hell	58cl	5.70
Sonnenbräu 24/7, alkoholfrei 0,0% Vol.	50cl	5.40

Bier vom Fass

Sonnenbräu Lager, Stange	30cl	4.40
Sonnenbräu Lager, Kübel	50cl	5.60



Appenzeller Bier

Bschorle, Biermischgetränk m. Apfel u. Birnensaft, alkoholfrei	33cl	4.90
Quöllfrisch naturtrüb	33cl	5.00
Sonnwendlig, alkoholfrei 0,0% Vol.	33cl	4.90
Weizenbier alkoholfrei	50cl	5.90



Locher Craft

Freefall, dunkel, alkoholfrei	33 cl	5.20
Mountain Lager	33 cl	5.20
Fruity Cave, Sauerbier mit Kirschen	33 cl	5.20

Aperitifs

Sanbitter, alkoholfrei	1 dl	5.50
Cynar	4 cl	6.60
Campari	4 cl	6.60
Martini	4 cl	6.60
Aperol Spritz		8.90
Hugo		8.90

Liköre

Appenzeller Alpenbitter	4 cl	6.80
Amaretto	4 cl	6.80
Baileys	4 cl	6.80

Gin

Gin Mare mit Tonic	4cl	11.00
Hendrick's Gin mit Tonic	4cl	11.00
Brockmans Gin mit Tonic	4cl	11.00

Spirituosen

La Vieille Prune, Gschwend Oberriet	2 cl	5.60
La Vieille Poire, Gschwend Oberriet	2 cl	5.60
Grappa Berta Elisi, Piemont	2 cl	6.60
Kirsch, Distillerie Willisau	2 cl	4.60
Appenzeller Heuschnaps	2 cl	4.80
Quitten Likör, Gschwend Oberriet	2 cl	4.80
Williams, Reine Margot	2 cl	4.60
Cognac Remy Martin, VSOP	4 cl	8.50

Rum

Diplomatico Riserva Exclusiva	2cl	6.80
Bumbu The Original	2cl	6.80

Whisky

Swisslander Single Malt, Sonnenbräu	4cl	10.50
Laphroaig Islay Single Malt Scotch, rauchig	4cl	11.50