

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

# Speisekarte

## Vorspeisen

---

Grüner Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	8.00
Rindfleischtatar „Kreuz“, mit Essiggemüse und Toast	
Als Vorspeise	18.50
Als Hauptgang	28.50

## Suppen

---

Tagessuppe	6.00
Rindsbouillon mit Flädli	6.50

## Kalte Gerichte

---

Salatteller gross	15.50
Wurstsalat garniert	16.50
Käsesalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.00
Thonsalat garniert	17.50
Kreuzteller	16.50
Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken und gemischter Salat	
Burabrättli	20.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Tilsiter würzig	

## Für unsere kleinen Gäste

---

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10.50
Fleischkäse mit Teigwaren	10.50

## **Warme Gerichte**

---

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse garnitur	28.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse garnitur	36.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse garnitur	45.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites	16.00
Pouletbruststreifen an Orangensauce mit Reis	25.50

## **Vegetarische Gerichte**

---

Bier-Treber Bolognese (Brauerei Locher) mit Teigwaren	21.00
Gemüseteller mit Beilage (Pommes Frites, Röstikroketten, Teigwaren oder Reis)	19.50
Feinschmeckertoast (Pilzmischung an Rahmsauce)	18.50

## Unsere Klassiker

---

Schweinscordonbleu, Pommes Frites und Gemüse garnitur	30.50
Sportteller (Schwein- und Rindsschnitzel mit Kräuterbutter) mit reichhaltiger Gemüse garnitur	28.50
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	36.00
Fitnesssteller Panierte Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat	24.00

## Toast

---

Toast Hawaii	17.50
Kreuztoast Rindsschnitzel mit Kräuterrahmsauce	21.00

### Fleischherkunft:

Schwein, Poulet	Schweiz
Rind	Südamerika, Australien, Schweiz
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