#### 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 Garnitur und Toast Als Vorspeise Als Hauptgang	18.50 28.50
Suppen	
Tagessuppe	6.00
Rindsbouillon mit Flädli	6.50
Weissweinsuppe	7.00
Kalte Gerichte	
Salatteller gross	15.50
Wurstsalat garniert	16.50
Käsesalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.00
Thonsalat garniert	17.50
Kreuzteller Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken und gemischter Salat	16.50
Burabrättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Tilsiter würzig	20.50
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 Gemüsegarnitur	28.50
Geschmorte Schweinskopfbäggli (12h niedergegart), Teigwaren und Gemüsegarnitur	29.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	36.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüsegarnitur	45.50
Wienerschnitzel (Kalb), Pommes Frites und Gemüsegarnitur	39.50
Kalbschnitzel an Senfsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur	39.50
Pouletbrust an Currysauce mit Reis	25.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	21.00
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 Gemüsegarnitur	30.50
Sportteller (Schwein- und Rindsschnitzel mit Kräuterbutter) mit reichhaltiger Gemüsegarnitur	28.50
Panierte Schweinsschnitzel, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	26.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, Teigwaren und Gemüsegarnitur	26.50
Rindsentrecôte an Pfeffersauce, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	36.00
Fitnessteller Panierte Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat	24.00

### **Toast**

Toast Hawaii	17.50
Toast Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	19.00
Kreuztoast Rindsschnitzel mit Kräuterrahmsauce	21.00

#### Fleischherkunft:

Schwein, Kalb, 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,	3dl	3.90
Alpenkräuter Eistee		
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

SO	NNEN	<b>NBRÄU</b>
Ger	russ aus de	m Rheintal

_				••	
So	nn	<b>^</b>		•	
.71.				$\boldsymbol{\alpha}$	
		•	~.	•	•

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

<b>Aperitif</b>
-----------------

Apendis		
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