



Heiligkreuz  
Hotel Kurhaus

# MENUVORSCHLÄGE

## **Das Kurhaus Heiligkreuz**

### **Das Hotel Kurhaus Heiligkreuz...**

...bietet Ihnen alles, was Ihr Herz begehrt! In der um jede Jahreszeit schönen Natur finden Sie Ruhe für Spaziergänge und Erholung. Vom Kurhaus aus, sehen Sie ein traumhaftes Panorama auf die Biosphäre Entlebuch und das Napfgebiet.

### **Unser Pilgersaal...**

...ist perfekt für grössere Gesellschaften. Gerne verwöhnen wir Sie dort mit unseren feinen Gerichten. Wir setzen Ihre Wünsche kulinarisch um!

### **Die angrenzende Schür...**

...stellt sich mit dem Stall für Apéros und andere Nutzungsmöglichkeiten perfekt zur Verfügung.

### **Die Wallfahrtskirche,...**

...direkt neben dem Kurhaus, ist mit ihrem geschichtsträchtigen Hintergrund ein begehrter Wallfahrtsort.

## Allgemeines

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere allgemeinen Menüvorschläge für Anlässe und Gesellschaften ab ca. 10 Personen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Die Menüvorschläge können selbstverständlich gemäss Ihren Wünschen geändert werden. Haben Sie beispielsweise eine bestimmte Preisvorstellung oder sind Sie an ein Budget gebunden, so stellen wir Ihnen gerne Menüs in dieser Preislage zusammen.
- Gerne beraten wir Sie über Möglichkeiten von Buffet oder Köstlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
- Nicht alle Gerichte können in beliebiger Anzahl serviert werden. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.
- Abweichungen von über 10% gegenüber der gemeldeten Anzahl Personen müssen wir berechnen.
- Verlängerungen: Polizeistunde bis 1 Uhr kostet 150 Franken, für jede weitere Stunde 200 Franken.
- Wir behalten uns Preisänderungen jederzeit vor.
- Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Kurhaus Heiligkreuz  
Werner Schütz und Daniela Imboden-Eiholzer  
Heiligkreuz 2  
6166 Hasle

Telefon           +41 41 484 23 09  
Mail               info@kurhaus-heiligkreuz.ch  
Homepage       www.kurhaus-heiligkreuz.ch

## Apéro

### Getränke

Weisswein, Orangensaft und Mineralwasser

Hausgemachte Fruchtbowlen mit verschiedenen Fruchtsäften und Früchten und Beeren je nach Saison. Die Bowlen können wir Ihnen mit oder ohne Alkohol zubereiten:

Mit Alkohol

CHF 35.00 pro Liter

Ohne Alkohol

CHF 25.00 pro Liter

### Kalte Apéro - Beilagen

Nüssli, Chips, Salzstängeli

nach Aufwand

Crissini-Stangen mit Rohschinken

CHF 1.50 pro Stück

Marinierte Oliven

CHF 6.50 pro 100 gr

Frische Gemüsestängeli mit Dip

CHF 7.00 pro 100 gr

Käsewürfeli (Hartkäse)

CHF 4.00 pro 100 gr

### Amuse-Bouches

Canapé mit Schinken, Salami, Thon oder Ei

CHF 3.00 pro Stück

Canapé mit Lachs, Crevetten oder Tatar

CHF 4.00 pro Stück

Laugenbrötli mit Schinken, Salami oder Käse

CHF 3.50 pro Stück

### Warme Apéro - Beilagen

Kleine Käseküchlein

CHF 2.50 pro Stück

Kleine Mini-Pizza

CHF 2.50 pro Stück

Knoblauchbrötchen

CHF 2.50 pro Stück

Kleine Schinkengipfel

CHF 3.50 pro Stück

Pouletspiessli mit süss-sauer Sauce

CHF 2.50 pro Stück

## Vorspeisen

### Salate

Grüner Blattsalat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Kleiner Salatteller	CHF 11.00
Tomaten-Mozzarella-Salat (Büffelmozzarella) mit Basilikum	CHF 12.50

### Kalte Vorspeisen

Geflügelsalat «Hawaii», Toast und Butter	CHF 14.50
Hauspastete mit Selleriesalat	CHF 18.00
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF 16.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken und Salami)	CHF 18.50
Rauchlachs, Toast und Butter	CHF 15.50

### Warme Vorspeisen

Pastetli mit Pilz-Rahm-Füllung	CHF 13.00
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Tomatensauce	CHF 14.00
Hausgemachte Lasagne	CHF 14.00
Seezungenfilet «Daniela» (Weissweinsauce und Kräuter) mit Reis	CHF 19.50
Frische Lachsschnitte an Zitronensauce mit Kartoffeln	CHF 17.50

## Suppen

Bouillon mit Einlage nach Wunsch: Flädli, Fideli, Röstbrot, Gemüse, Eierstich	CHF 6.00
Gebundene Suppen wie Tomaten, Spargeln, Lauch, Kartoffeln, Erbsen, Geflügel, Ochsenchwanz	CHF 6.00
Kraftbrühe Royal mit Eierstich	CHF 7.00
Kürbissuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	CHF 8.50
Gemüsesuppe Bauernart mit Speck und Gemüse	CHF 8.50

## Hauptgerichte

### **Poulet**

Poulet-Piccata	CHF 21.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchtégarnitur	CHF 21.50
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 23.50

### **Schwein**

Schweinsbraten mit Rosmarin	CHF 26.50
Rippli im Brotteig	CHF 32.50
Schweinscarrée «Normande» mit Calvadosauce	CHF 31.00
Schweinsschnitzel paniert	CHF 26.50
Schweinsvoressen	CHF 22.50
Schweinssteak «Mexicaine» mit Risi-Bisi (Erbsenreis)	CHF 26.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 24.50

### **Kalb**

Gefüllte Kalbsbrust nach alter Art	CHF 31.50
Kalbsschulterbraten aus dem Ofen	CHF 32.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art» (mit Champignons)	CHF 33.50
Kalbschnitzel mit Pilzrahmsauce	CHF 37.50
Luzerner Chügelipastetli mit Brätchügeli und Pilzen	CHF 21.50

### **Rind**

Gespickter Rindsschmorbraten «Burgunderart»	CHF 34.50
Fleischvogel	CHF 24.00
Paprikagulasch	CHF 26.00

Im Preis enthalten sind Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:  
Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Mandelkartoffeln, Kartoffelstock,  
Rösti, Butternudeln, Spätzli, Trockenreis oder Risotto

## Unsere Vorschläge

### **Menü 1: CHF 39.50**

Suppe  
\*\*\*

Grüner Salat  
\*\*\*

Schweinssteak grilliert  
Morchelrahmsauce  
Hausgemachte Kroketten  
Saisongemüse

### **Menü 3: CHF 44.50**

Suppe  
\*\*\*

Mischsalat  
\*\*\*

Schweinsfilet «Jägerart»  
(am Stück gebraten)  
mit Speck und Pilzsauce  
Butternudeln  
Saisongemüse

### **Menü 5: CHF 41.50**

Suppe  
\*\*\*

Mischsalat  
\*\*\*

Cordon Bleu (Schwein)  
Pommes Frites  
Saisongemüse

### **Menü 2: CHF 46.50**

Suppe  
\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*

Lammfilet «Provençale»  
(grilliert an Kräutersauce)  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse

### **Menü 4: CHF 58.50**

Suppe  
\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon grilliert  
Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
Saisongemüse

### **Menü 6: CHF 47.00**

Suppe  
\*\*\*

Gemischter Salat mit Kernen  
\*\*\*

Kalbs-Piccata  
Safranrisotto  
Saisongemüse



## Spezialitäten des Chefs

### **Tournedos «Black and White»**

Rindsfilet an Sauce Hollandaise mit Kroketten und Gemüse  
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Spätzli und Gemüse

In einem Gang serviert:

CHF 46.50

In zwei Gängen serviert:

CHF 51.50

### **Kalbssteak am Stück gebraten**

An Morchelrahmsauce  
Hausgemachten Kroketten oder Pommes Frites  
Mit Gemüse

CHF 44.00

### **Florentiner Filet**

Schweinsfilet im Teig  
An Pilzrahmsauce  
Mit Pommes Williams und Gemüse

CHF 41.00

### **Riesen-Wienerschnitzel**

Paniertes Kalbsschnitzel  
Pommes Frites und Gemüse

CHF 39.50

Nachservice ist in den Preisen inbegriffen.

## Das Menu für besondere Anlässe

Gemischter Salat oder Suppe

\*\*\*

Lachstranche gebraten  
an Zitronensauce  
Trockenreis  
Blattspinat

\*\*\*

Entrecôte am Stück gebraten  
an Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Buntes Saisongemüse

**CHF 63.00 pro Person**

## Desserts

Caramelköpfli mit Rahm	CHF 6.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 8.50
Schoggimousse	CHF 8.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 7.50
Fruchtsalat	CHF 7.50
Fruchtsalat mit Maraschino	CHF 8.50
Gemischte Glacé mit Rahm	CHF 7.00
Eiscafé mit Rahm	CHF 7.50
Coupe Maison	CHF 8.50
Coupe Dänemark	CHF 8.50
Ananas (saisonal frisch) mit Kirsch	CHF 8.50
Zitronensorbet Colonel mit Wodka	CHF 8.50

Diverse Torten:

Hausgemachte Heiligkreuztorte, Schwarzwäldertorte, Kirschtorte, Erdbeerjoghurt-Torte, Himbeerjoghurt-Torte	CHF 7.00
---	----------

Dessertbuffet nach Ihren Wünschen, nach Aufwand ab 14.00 Franken pro Person

Bei mitgebrachten Desserts berechnen wir für Service und Gedeck CHF 4.00.