



Heiligkreuz
Hotel Kurhaus

MENÜVORSCHLÄGE

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 beehrter 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: bis 01.30 Uhr kostet 150 Franken, für jede weitere Stunde 200 Franken.
- **Wir behalten uns Preisänderungen jederzeit vor.**
- Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Pflegschaft Heiligkreuz
Hotel Kurhaus Heiligkreuz
Heiligkreuz 2
6166 Hasle

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

Apéro

Getränke

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 4.00 pro Stück

Vorspeisen

Salate

Kleiner Grüner Blattsalat	CHF 5.50
Kleiner Gemischter Salat	CHF 7.50
Tomaten-Mozzarella-Salat (Büffelmozzarella) mit Basilikum	CHF 14.50

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



Heiligkreuz
Hotel Kurhaus

Suppen

Bouillon mit Einlage nach Wunsch: Flädli, Fideli, Röstbrot, Gemüse, Eierstich	CHF 6.50
Gebundene Suppen wie Tomaten, Spargeln, Lauch, Kartoffeln, Gemüsecreme	CHF 6.50
Kraftbrühe Royal mit Eierstich	CHF 7.00
Kürbissuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen (saisonal) Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
Gemüsesuppe Bauernart mit Speck und Gemüse	CHF 9.50



Hauptgerichte

Poulet

Poulet-Piccata	CHF 24.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchtégarnitur	CHF 23.50
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 23.50

Schwein

Schweinsbraten mit Rosmarin	CHF 26.50
Rahmschnitzel	CHF 25.50
Schweinscarrée «Normande» mit Calvadossauce	CHF 31.00
Schweinsschnitzel paniert	CHF 26.50
Schweinssteak «Kräuterbutter»	CHF 26.50

Kalb

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

Rind

Gespickter Rindsschmorbraten «Burgunderart»	CHF 34.50
Fleischvogel	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 41.50

Suppe

Grüner Salat

Schweinssteak grilliert
Morchelrahmsauce
Hausgemachte Krokette
Saisongemüse

Menü 3: CHF 46.50

Suppe

Mischsalat

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

Menü 5: CHF 42.50

Suppe

Mischsalat

Cordon Bleu (Schwein)
Pommes Frites
Saisongemüse

Mit Nachservie

Menü 2: CHF 48.50

Suppe

Gemischter Salat

Lammfilet «Provençale»
(grilliert an Kräutersauce)
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Menü 4: CHF 49.50

Suppe

Gemischter Salat

Kalbs-Steak
Morchelrahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 6: CHF 47.50

Suppe

Gemischter Salat mit Kernen

Kalbs-Piccata
Safranrisotto
Saisongemüse

Mit Nachservie

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 48.50

In zwei Gängen serviert:

CHF 53.50

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 43.00

Nachservice ist in den Preisen inbegriffen.

Kleine Menu Desserts

Caramelköppli 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, pro Stück:	
Hausgemachte Schwarzwäldertorte, Rüeblitorte	
Kirschtorte, Erdbeerjoghurt-Torte, Himbeerjoghurt-Torte	CHF 9.50

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

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