

Hotel 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 der Biosphäre Entlebuch und des Napfgebiets.

Unser Pilgersaal ...

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

Das Entlebucher Stübli ...

... lädt mit seiner heimeligen Ambiance zum gemütlichen Beisammensein und Verweilen ein.

Die angrenzende Schür ...

... steht mit dem Stall für Apéros und andere Nutzungsmöglichkeiten 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 & Gesellschaften **ab 15 Personen**. Gerne dürfen Sie sich ein **Menü** zusammenstellen.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Die Menüvorschläge können selbstverständlich gemäss Ihren Wünschen geändert werden.
- Abweichungen von über 10% gegenüber der gemeldeten Anzahl Personen müssen berechnet werden.
- Preisänderungen sind vorbehalten.
- **Wichtig:** Wir bitten Sie, uns die Bestätigung der Personenanzahl und Ihre Menüwahl spätestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen.
- Für Fragen & Anregungen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

- Hotel Kurhaus Heiligkreuz
- Heiligkreuz 2
- 6166 Hasle

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

Menüvorschläge



Vorspeisen

Apéro

- Nüssli, Chips, Salzstängeli 3.00
- Grissini-Stangen 3.00
- Marinierte Oliven 4.50
- Bruschetta (Oliven, Tomaten, Käse) 3.50
- Käsewürfel 5.50
- Gemüsesticks mit Dip
(Joghurt, Curry, Cocktail, Tartar) 8.00
- Bauern-Salami-Würfel 6.50
- Antipasti
Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Salami,
Rohschinken, Käse, Mozzarella 15.00

Hausgemachte Suppen

- Spargel-Suppe (saisonal) 11.50
- Tomaten-Suppe mit frischem Basilikum 10.50
- Karotten-Ingwer-Suppe 9.50
- Kokos-Curry-Suppe 9.50
- Kürbis-Suppe mit Kürbiskernen & -Öl (saisonal) 10.50
- Kartoffel-Suppe mit Prosecco 11.50

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch- & Fischprodukte.
Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Preise in CHF; inkl. MwSt.

Salate & Vorspeisen

- Grüner Salat 7.50
- Gemischter Salat 9.50
- Randen-Quark-Tatar mit Bresaola an
Passionsfrucht Vinaigrette 16.50
- Nüsslisalat mit Croûtons, Speck & Ei (saisonal) 12.50
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum 13.50
- Spargel-Salat (saisonal) 12.50
- Rinds-Tartar mit Toast & Butter 23.50
- Vitello Tonnato mit Kapern & Zwiebeln 22.50

Vegetarisch

- Teigwaren an Steinpilz-Rahm-Sauce 22.50
- Spätzli-Pfanne mit Gemüse & Röstzwiebeln 24.50
- Weisswein-Risotto
mit frischen grünen Spargeln & Parmesanspänen (saisonal) 25.50
- Äplermagronen mit Apfelmus & Röstzwiebeln 25.00
- Gemüse-Lasagne 25.50
- Risotto pesto 25.50
leicht scharf, mit Cherry-Tomaten & Parmesanspänen
- Heiligkreuz-Rösti mit Spiegelei 27.50
überbacken mit Entlebucher Bergkäse
- Gnocchi, Steinpilze, Mascarpone, Rahmsauce 25.50
- Gemüseteller mit Kroketten oder Pommes Frites 25.00

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch- & Fischprodukte.
Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Hauptgang

Fisch

- Zanderknusperli
Tartarsauce & Salzkartoffeln 25.50
- Gebratenes Entlebucher Forellenfilet
Gemüse & Risolée-Kartoffeln 34.50

Poulet

- Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce
im Reising, mit Früchten garniert 28.50
- Pouletbrust gefüllt mit Oliven & getrockneten Tomaten
Kräutertagliatelle & Gemüse 28.50
- Poulet Stroganoff mit Reis 27.50

Hauptgang

Schweinefleisch

- Witebacher Lauchbratwurst
Zwiebelsauce & Pommes Frites 20.50
- Schweinsschnitzel an Rahmsauce
Nudeln & Gemüse 26.50
- Zwetschgenbraten an Heiligkreuzsauce
Kartoffelgratin & Gemüse 27.50
- Paniertes Schnitzel (Elefantenohr)
Pommes Frites & Gemüse 31.50
- Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes Frites & Gemüse 31.50

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch- & Fischprodukte.
Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

- Heiligkreuz-Cordon Bleu, gefüllt mit
Speck & Entlebucher Bergkäse
Pommes Frites & Gemüse 35.50
- Schweinsfilet an Morchel-Rahmsauce
Nudeln & Gemüse 35.50

Hauptgang

Rindsfleisch

- Rindsschmorbraten an Heiligkreuzsauce
Kartoffelstock & Gemüse 31.50
- Entrecôte am Stück, medium gebraten
an Kräuterbutter oder Primitivo-Sauce
Kartoffelgratin & Gemüse 39.50
- Rindsfilet am Stück, gebraten, an Portwein Sauce
Kartoffeln & Gemüse 45.50
- Rindseintopf mit Kartoffeln & Gemüse 30.50

Hauptgang

Kalbfleisch

- Luzerner Chügeli-Pastelli
Pommes Frites & Gemüse 26.50
- Kalbsgeschmetzeltes an Champignon-Rahmsauce
Nudeln & Gemüse 38.50
- Cordon Bleu vom Kalb
Pommes Frites & Gemüse 45.50
- Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
Risotto & Gemüse 45.50

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch- & Fischprodukte.
Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Dessert

- Gebrannte Crème mit Rahm & Früchtegarnitur 6.50
- Hausgemachter Kuchen oder Wähen 6.50
- Pannacotta mit Waldbeeren 6.50
- Caramelköppli mit Rahm 7.50
- Fruchtsalat mit Rahm 7.50
mit Vanilleglace 11.50
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 8.50
- Parfait 9.50
Passionsfrucht, Limetten oder Nougat
- Meringues mit Vanille- & Erdbeerglace 12.50
- Mousse au chocolat mit Rahm 12.50