

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 begehrter 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.chHomepage www.kurhaus-heiligkreuz.ch

Menuvorschläge



11.50

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



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
•	Älplermagronen mit Apfelmus & Röstzwiebeln	25.00
•	Gemüse-Lasagne	25.50
•	Risotto pesto leicht scharf, mit Cherry-Tomaten & Parmesanspänen	25.50
•	Heiligkreuz-Rösti mit Spiegelei überbacken mit Entlebucher Bergkäse	27.50
•	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.



31.50

Hauptgang

-		1
н	CC	٠h

•	Zanderknusperli Tartarsauce & Salzkartoffeln	25.50
•	Gebratenes Entlebucher Forellenfilet Gemüse & Risolée-Kartoffeln	34.50
	Poulet	
•	Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce im Reisring, mit Früchten garniert	28.50
•	Pouletbrust gefüllt mit Oliven & getrockneten Tomaten Kräutertagliatelle & Gemüse	28.50
•	Poulet Stroganoff mit Reis	27.50
	Hauptgang	
	Hauptgang Schweinefleisch	
•	2 0 0	20.50
•	Schweinefleisch Witebacher Lauchbratwurst	20.50 26.50
•	Schweinefleisch Witebacher Lauchbratwurst Zwiebelsauce & Pommes Frites Schweinsschnitzel an Rahmsauce	

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Pommes Frites & Gemüse



•	Heiligkreuz-Cordon Bleu, gefüllt mit Speck & Entlebucher Bergkäse Pommes Frites & Gemüse	36.50
•	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-Pastetli Pommes Frites & Gemüse	26.50
•	Kalbsgeschnetzeltes 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
•	Caramelköpfli mit Rahm	7.50
•	Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace	7.50 11.50
•	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
•	Parfait Passionsfrucht, Limetten oder Nougat	9.50
•	Meringues mit Vanille- & Erdbeerglace	12.50
•	Mousse au chocolat mit Rahm	12.50