

Werter Gast vom Hotel & Restaurant Cristal

In der heutigen, schnelllebigen und stressigen Zeit versuchen wir hier bei uns im Restaurant und auch im Hotel Ihnen die Zeit ein wenig zu versüßen, lassen sie die Hektik hinter sich und begeben sich mit uns auf eine kulinarische Reise.

Sei es eine Suppe, ein raffiniertes Menu oder einfach nur einen Salat, bei uns werden alle Speisen frisch zubereitet, Fertigprodukte finden Sie lediglich als Ketchup, Mayonnaise, Senf, Cornichons, Kapern, Maiskölbchen oder Silberzwiebeln in unserem Haus. Tiefgekühltes Fleisch, Gemüse oder sonstige Convenienceprodukte suchen Sie vergebens, daher bitten wir um Verständnis falls die Wartezeiten etwas länger ausfallen.



Die Gastropartner der UNESCO Biosphäre verwenden in ihrer Küche ein Maximum an Echt Entlebuch Produkten. So stammen beispielsweise mindestens 75% der Fleisch- und Milchprodukte aus der Region.

In den Speisekarten werden Menüs mit Echt Entlebuch Produkten gekennzeichnet und deren Lieferanten erwähnt. Nach einer Übernachtung bei einem Gastropartner dürfen Sie sich auf ein spezielles Biosphären-Frühstück freuen. Entdecken Sie selbst, wie kreativ und innovativ die Wirte den Biosphären-Gedanken umsetzen.


Altes wiederentdecken, ungewohnt kombinieren und Neues austüfteln, dafür setzen sich die Gastropartner der UNESCO Biosphäre Entlebuch ein. Und dies immer mit der Absicht, dem Gast echte Entlebucher Gastlichkeit und regionale, qualitativ hochstehende Produkte zu bieten.
Eben Echt Entlebuch



Da wir viel Wert auf saisonale und regionale Lebensmittel legen, freut es uns, dass Wir als Gastropartner die Biosphäre Entlebuch und deren Lieferanten unterstützen dürfen.

Wir beziehen unsere Produkte soweit es möglich ist aus der Biosphäre Entlebuch.

Brot und Backwaren	Rothorn Beck, Sörenberg
Eier	*Wermelinger Eier, Heiligkreuz
Fleisch und Fleischwaren	*Regio Metzger Huwiler, Schüpfheim und *Felder Metzger, Entlebuch
Forellen	Sepp Marxen, Entlebuch
Mehl	*Wicki Mühle, Schüpfheim
Käse und Milchprodukte	*Biosphären Bergkäserei, Schüpfheim
Früchte und Gemüse	verschiedene Bauern, Biosphäre Entlebuch und Mundo AG Rothenburg
Fische und Krustentiere	Seinet Comestibles, Luzern
Glace	Mister Cool, Zuchwil
Getränke	Worni Weine, Schüpfheim

Die mit einem * gekennzeichneten Lieferanten sind  zertifiziert

Fleisch aus dem Ausland kann mit Antibiotika und-/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Falls nicht anders angegeben stammt unser Fleisch ausschliesslich aus der Biosphäre Entlebuch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Zahlung mit EC, V-Pay, Master Card oder Visa ab CHF 50.-

Unsere Preise sind inkl. 8% MwSt. und in Schweizer Franken



EXKLUSIV ab zwei Personen

Klassisches französisches 15 Gang Menu

Gemüseterrine mit Zwiebelkonfit pro Person 122.50

Sörenberger Heusuppe

Pochiertes Ei mit Ebly und Spinat

Gebratenes Eglifilet
mit Regenbogensauce

Wachtelbrust mit seinen Körnern

Rinds Entrecôtefächer mit Sauce Bearnaise

Vitello tonnato mit Kapern

Basilikumsorbet

Lammfilet am Stück gebraten
mit Knoblauch Portweinjus

Rotes Gemüsecurry

Winterlicher Bratapfel mit Marzipan

Zartschmelzendes Lavendel Doppelrahmglace

Zwiebelkuchen

Kleine Käsevariation

Cheesecake



ab zwei Personen

<p>«Surprise Menu» in 3 Gängen serviert ein kleiner Streifzug durch unsere Küche</p>	pro Person	58.00
mit Weinbegleitung 3 Gläser		+21.00
<p>«Surprise Menu» in 5 Gängen serviert lassen Sie sich verwöhnen und Überraschen</p>	pro Person	82.50
mit Weinbegleitung 5 Gläser		+35.00
<p>«Schweinsfilet Cristal» in zwei Gängen serviert Schweinsfilet mit Banane gefüllt und Thymianjus mit Williamskroketten und Nudeln dazu viel frisches Gemüse</p>	pro Person	39.50
<p>«Rindsfilet Châteaubriand» in zwei Gängen serviert Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise mit Williamskroketten und Nudeln dazu viel frisches Gemüse</p>	pro Person	52.50



Suppen

✓ «Sörenberger Heusuppe» mit Heu von der Alp Bodenhütte mit Ziegenfrischkäse Pralinen	12.50
«Weissweinsuppe» mit Rahmhäubchen und Speckbrösmeli	9.50
✓ «Kürbiscremesuppe» mit Rahmhäubchen, Kürbiskernöl und Kernen	9.50
«Knoblauchcremesuppe» unter der Blätterteighaube mit Entlebucher Rohschinken	11.50
✓ «Klare Randensuppe» mit frischen Kräutern, Sbrinzspäne und Gemüse	9.50
«Tagessuppe» Täglich frisch zubereitet	7.50



Salate & kalte Vorspeisen

✓ «Grüner Salat» bunt gemischt		7.50
✓ «Gemischter Salat» mit verschiedenen Rohkostsalate		9.50
«Nüsslisalat» mit frisch gebratenem Speck und Ei		14.50
«Cristal Salat» Bunter Blattsalat mit Croutons, Ei, Hamme und Sbrinz		14.50
«Rindfleischtatar» Handgeschnitten von mild bis scharf mit Toast und Butter	19.50	26.50
«Carpaccio» vom Entlebucher Trockenfleisch mit Brotsalat		18.50
«Krevetten Cocktail» mit Avocado und Blattsalat		19.50
«Sautierte Jakobsmuscheln» mit hauchdünnem Randencarpaccio und Orangen		23.50



Warme Vorspeisen

	Klein	gross
«Falsche Schnecken» Zarte Rindsfiletwürfel mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken		16.50
«Gebratene Wachtelbrüstchen» aus Frankreich mit Thymianjus und Safranrisotto	22.50	31.50
«Spaghettini mit Miesmuscheln» und Lachskaviar	17.50	25.50
✓ «Kürbisravioli» mit Maroni-Preiselbeer Sauce	18.50	23.50
✓ «Linguini» mit getrockneten Tomaten Pecorino und Rucola	19.50	24.50
✓ « Winterlicher Vegi-Teller » mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl süsssaurem Kürbis, Mirza Apfel und Rotweinbirne und hausgmeachten Spätzli		21.50



Hauptgang

«Cordon Bleu Variation» vom Schwein, Kalb und Poulet verschieden gefüllt mit Pommes Frites und frisches Gemüse	34.50
«Klassisches Wienerschnitzel» mit hausgemachter Preiselbeerkonfi Pommes Frites und frisches Gemüse	36.50
«Geschnetzelte Kalbsleber» mit Jus, knusprige Rösti und frisches Gemüse	31.50
«Riesen Cordon Bleu» vom Schwein ca. 500g mit Pommes Frites und frisches Gemüse	36.50
auf zwei Teller	48.50
«Zarte Schweinsfilet Medaillon» mit Schoggi-Knoblauchjus Polenta mit Maroni und frisches Gemüse	34.50



«Zartes Rindsentrecôte» mit Kräuterbutter Williamskroketten und frisches Gemüse	36.50
«In Butter gebratenes Rindsfilet» mit Rotweinbuttersauce hausgemachte Spätzli und frisches Gemüse	42.50
mit gebratener Entenleber	+ 8.00
«Nierstück und Kotelettes vom Lamm» mit Knoblauchportweinjus Bramata-Polenta und frisches Gemüse	39.50
«Gebratenes Mischtkratzerli» ca. 30 Minuten Wartezeit mit seinen Körnern Pommes Frites und Gemüse	31.50
«Buurebratwurst» nach Hausrezept ca. 300g mit Zwiebelsauce Pommes Frites und frisches Gemüse	24.50
«Hirschpfeffer» aus heimischer Jagd mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl süsssaurem Kürbis, Mirza Apfel und Rotweinbirne und hausgmeachten Spätzli	28.50



«Ganze Forelle gebraten» mit Mandelbutter ca. 20 Minuten Wartezeit Salzkartoffeln und Gemüse	29.50
«Miesmuscheln im Weissweinsud» mit Gemüsestreifen dazu Pommes Frites	28.50
«Gebratene Eglifilet» mit Regenbogensauce Butterreis und frisches Gemüse	38.50



Für unsere kleinen Gäste

«Spaghetti Napoli»	10.50
«Spaghetti Bolognese»	11.50
«Hausgemachte Chicken Nuggets» mit Pommes Frites und Rüebl	12.50
«Schnipo» Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes Frites und Rüebl	12.50
«Rahmschnitzeli» Schweinsschnitzeli mit Rahmsauce Nudeln und Rüebl	12.50
«Fischknusperli» mit Pommes Frites und Rüebl	12.50



Zum krönenden Abschluss

«Bratapfel» mit Marzipan gefüllt und Vanillesauce	12.50
«Caramel-Töpfli» mit Lavendelrahmglace	10.50
«Birngratin» mit hausgemachter Rosenglace	12.50
«Chees Cake» mit Zwetschgenkompott	9.50
«Vermicelles» mit Merinques und Rahm	9.50
«Coupes Nesselrode» Vermicelles mit Vanillerahmglace Merinques und Rahm	10.50
«Fruchtwähe» Hausgemacht mit Rahm	7.50
«Käsevariation» mit Süss-saurem Gemüse	14.50

