

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	Metzgerei Steiner, Sörenberg und *Felder Metzg, Entlebuch
Wachteln	Frankreich
Forellen	Sepp Marxen, Entlebuch
Saibling	Littauen
Skrei	Norwegen
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

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. 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken



EXKLUSIV im Cristal ab zwei Personen auf Reservation

Klassisches 13 Gänge Menu

122

Gemüseterrine mit Zwiebelkonfit und Sprossen



Trüffelschaumsuppe mit Vanille



Pochiertes Ei mit Ebly und Spinat



In Buttergebratenes Saiblingsfilet mit Peperonicoulis



Geschmortes Wachtelbrüstli an Jus mit Safranrisotto



Rindsentrecôtefächer mit Sauce Hollandaise



Vitello tonnato mit Kapern



Basilikumsorbet



Am Stück gebratenes Lammfilet
mit mariniertem Nüsslisalat



Rotes Curry mit Gemüse



Schoggiküchlein



Kleine Käsevariation mit süss-saurem Gemüse
und hausgemachtem Früchtebrot



Cheesecake mit heissen Zwetschgen



Genussreise zu zweit

Surprise Menu	58
mit passender Weinbegleitung	21
<p>In drei Gängen serviert</p> <p>Ein kleiner Streifzug durch unsere Küche</p>	
Surprise Menu	82
mit passender Weinbegleitung	35
<p>In fünf Gängen serviert</p> <p>Lassen Sie sich verwöhnen und Überraschen</p>	
Rindsfilet Châteaubriand	53
in zwei Gängen serviert	
<p><i>Geben Sie dem Fleisch seine Zeit, welche es braucht.</i></p> <p>mit Sauce Bearnaise Williamskroketten Butternudeln und viel frisches Gemüse</p>	
Schweinsfilet Cristal mit Banane gefüllt	39
in zwei Gängen serviert	
<p><i>Geben Sie dem Fleisch seine Zeit, welche es braucht.</i></p> <p>mit Thymianjus Williamskroketten Butternudeln und viel frisches Gemüse</p>	



Frühlingserwachen

64

Bunter Blattsalat mit grünen Spargelspitzen
und Morcheln

Bärlauchschaumsuppe

Rindsentrecôte mit Rotweinbutterglace
Nudeln und Gemüse

Zitronentarte mit Rhabarbersorbet



Suppen

Trüffelschaumsuppe	16
mit Vanille und Ziegenfrischkäse Praline	
Erbsenschaumsuppe	10
mit Apfel-Spinatsorbet	
Bärlauchcremesuppe	9
mit Rahmhäubchen	
Tagessuppe	7
Täglich hausgemacht und frisch Zubereitet	



Salate

Grüner Salat	8
Bunt gemischter Blattsalat	
Gemischter Salat	10
Bunt gemischter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten	
Frühlingsalat	12
Bunter Blattsalat mit Spargelspitzen, Morcheln und gebratenem Speck	
Cristal Salat	14
Bunter Blattsalat mit Crôutons, pochiertem Ei Schinken und Sbrinz	
Dressing für zu Hause	5
französisches oder italienisches Dressing	5dl



Vorspeisen

Beefsteak Tatar	19 27
Handgeschnittenes Rindfleisch-Tatar von mild bis scharf mit Toast und Butter	80g 140g
Carpaccio	19
Hauchdünne Rindfleischtranchen mit Olivenöl mariniert mit Rucola, Sbrinz und Pinienkernen	
Krevetten Cocktail	20
mit Avocado und Blattsalat	
Jakobsmuschel mit Randen	24
Mariniertes Jakobsmuscheltatar mit Randencarpaccio und Orangen	
Falsche Schnecken	17
Zarte Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	



Fleischlos

Spaghettini	25
mit Spinat, Erbsen und Morcheln an Bärlauchpesto	
Rucolaravioli	24
mit Weissweinsauce	
Gemüseteller	21
Reichhaltiger Gemüseteller mit pochiertem Ei	

Fisch

Skrei gebraten in der Pistazienkruste	39
mit Peperonicoullis Kartoffelstampf und Gemüse	

Auch als kleine Portion erhältlich, Preisreduktion Fr. 3.00



Hauptgang

Cordon Bleu Variation	35
Drei kleine Cordon Bleu verschieden gefüllt mit Pommes Frites und Gemüse	
Klassisches Wienerschnitzel	37
mit Preiselbeerkonfi Pommes Frites und Gemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber	32
mit Jus, knuspriger Rösti und Gemüse	
Rindstagliatta	37
Rindsentrecôte mit Rucola und Sbrinz Williamskrokette und Gemüse	
Rindsfilet mit gebratener Entenleber	45 +9
mit Rotweinbutterglace Butternudeln und Gemüse	
Mistkratzerli	32
Ca. 30 Minuten Wartezeit mit Pommes Frites und Gemüse	

Auch als kleine Portion erhältlich, Preisreduktion Fr. 3.00



Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli	10
Spaghetti mit Tomatensauce	
Spaghetti Bolognaise	11
Spaghetti mit Rindfleischsauce	
Chicken Nuggets	12
mit Pommes Frites und Rüebl	
Schnipo	12
Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes Frites und Rüebl	
Rahmschnitzeli	12
Schweinschnitzeli mit Rahmsauce mit Nudeln und Rüebl	
Fischknusperli	12
mit Pommes Frites und Rüebl	

Für Erwachsene Fr +12.00



Zum krönenden Abschluss

Birnengratin	13
mit Rosenglace	
Carameltöppli	11
mit Lavendelrahmglace	
Schokoladenküchlein	13
mit Sandornsorbet	
Chees Cake	11
mit Zwetschgenkompott und Zwetschgensorbet	
Vermicelles	10
mit Merinques und Rahm	
Coupes Nesselrode	11
Vermicelles mit Vanilleglace Merinques und Rahm	
Fruchtwähen	8
mit Rahm	
Käsevariation	15
mit süß-saurem Gemüse und Fruchtebrot	

