

## 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

<b>Surprise Menu</b>	58
mit passender Weinbegleitung	21
<p>In drei Gängen serviert</p> <p>Ein kleiner Streifzug durch unsere Küche</p>	
<b>Surprise Menu</b>	82
mit passender Weinbegleitung	35
<p>In fünf Gängen serviert</p> <p>Lassen Sie sich verwöhnen und Überraschen</p>	
<b>Rindsfilet Châteaubriand</b>	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>	
<b>Schweinsfilet Cristal mit Banane gefüllt</b>	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

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



# Salate

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



## Vorspeisen

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



## Fleischlos

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

## Fisch

<b>Skrei gebraten in der Pistazienkruste</b>	39
mit Peperonicoulis Kartoffelstampf und Gemüse	

Auch als kleine Portion erhältlich, Preisreduktion Fr. 3.00



# Hauptgang

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

Auch als kleine Portion erhältlich, Preisreduktion Fr. 3.00



## Für unsere kleinen Gäste

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

Für Erwachsene Fr +12.00



## Zum krönenden Abschluss

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

