

Willkommen im

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Das Weisse Kreuz – ein modernes Hotel & Restaurant
mit über 500 Jahren Geschichte

Im Herzen von Luzern begrüsst Sie das Hotel Restaurant zum Weissen Kreuz,
ein Haus mit einer reichen Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht.

Als das älteste noch existierende Wirtshaus der Stadt,
das seinen Namen seit Anbeginn behält, haben wir seit 1742 das Privileg,
Gäste aus aller Welt zu bewirten. Wir laden Sie ein, Teil dieser
aussergewöhnlichen Tradition zu sein und in einem Ambiente zu speisen,
das von Jahrhunderten der Gastfreundschaft geprägt ist.

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!



Karte des Weissen Kreuz um 1904 | Staatsarchiv Luzern

Suppen

Brodo liscio / con uovo Rindsbouillon mit/ohne Ei	10/12
Tortelloni in brodo Rindsbouillon mit Tortelloni	12
Minestrone della Nonna hausgemachte Gemüsesuppe mit geriebenem Grana Padano	13

Salate

Insalate verde grüner Salat	11
Insalata mista gemischter Salat	13
Insalata di rucola Rucola Salat	15
Insalata di pomodori e cipolle Tomatensalat mit Zwiebeln	12
Insalata «Buffalo» Pomodori e mozzarella Tomaten mit Büffelmozzarella mit/ohne frische Zwiebeln	klein 19 gross 26
Piatto d'insalata con tonno o uovo grosser gemischter Salatteller mit Thon oder Ei	25

Vorspeisen

Bruschetta knuspriges Brot mit Tomaten	13
2 Stück	
4 Stück	20
Carpaccio Rindsfiletscheiben mit Grana Padano	Vorspeise 25 Hauptgang 32
Carpaccio all'olio tartufo Rindsfiletscheiben mit Grana Padano, Trüffelöl	Vorspeise 26 Hauptgang 33
Cocktail di gamberetti Krevetten-Cocktail	22
Insalata di frutti di mare «Pescatore» Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Pulpo, Krevetten, Peperoni und Zwiebeln	Vorspeise 23 Hauptgang 30

Antipasti misto

Schieferplättli mit Bruschetta
Salami, Speck und Rohschinken
Krevetten, Mozzarella, Grana Padano
Oliven und Artischocken
hausgemachtes Saisonbrot

26.50

Fleischgerichte

Vitello / Kalb

Scaloppine con insalata mista Schnitzel mit gemischtem Salat	40
Piccata «Milanese» Schnitzel mit Ei, Käse und Tomatenspaghetti	40
Saltimbocca «Romana» Schnitzel mit Rohschinke und Salbei, Safranrisotto	42
Scaloppine «Marsala» Schnitzel an Marsalasaucce und Pommes Frites	40
Scaloppine «Limone» Schnitzel an Zitronensauce und Primavera- risotto	40

Manzo / Rind

Entrecôte «Weisses Kreuz» (200 g) Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites	48
Tagliata di Filetto di manzo (200 g) Rindsfilet mit mariniertem Rucola, Pinienkerne und Grana Padano Ofengemüse mit Kartoffeln und frischen Kräutern	55

Pollo / Poulet

Pollo al Zafferano Pouletbrust an Safransauce Weissweinrisotto mit Rucola	34
--	----

Pesce / Fisch

Wolfsbarschfilet «mediterrane Art» mit Zitronenöl & Pinienkerne Ofengemüse mit Kartoffeln und frischen Kräutern	44
--	----

Pastagerichte und Risotto

Spaghetti

al Pomodoro

mit Tomatensauce und Basilikum 19

Bolognese

mit gehacktem Rindfleisch 26

Mamma mia

mit Peperoncini, Krevetten, Knoblauch
und Cherry-Tomaten (pikant) 28

Cinque Pi

an einer Tomatenrahmsauce
mit Grana Padano
und frischem Peterli 24

Carbonara

mit Speck, Butter, Eigelb, Rahm
Grana Padano 26

al Pesto

mit Kräutern und Grana Padano 24

Aglio, olio e peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl,
Pfefferschoten (pikant) 23

Arrabbiata

mit Peperoncini und Tomaten (pikant) 23

alla Puttanesca

mit Thon, Sardellen, Tomaten,
Peperoni, Kapern, Zwiebeln
und Oliven 27

della Casa

mit Krevetten und Pernod Sauce 27

Spaghetti

alle Vongole

mit frischen Muscheln an
Weissweinsauce mit Knoblauch 31

al Salmone

mit Rauchlachsstreifen,
Dill und Rahm 29

alla zia Maria

mit Kalbsgeschnetzeltem
an Tomatenrahmsauce (pikant) 34

Spinat-Ricotta Tortelloni

Burro e Salvia

mit Butter und Salbei 22

alla Panna

an Rahmsauce mit Speck 24

Alfredo

mit Butter, Rahm, Grana Padano 23

Gratinati

Lasagne

hausgemachte Lasagne
aus dem Steinofen 26

Lasagne ai Funghi

mit gehacktem Rindfleisch
und Champignons 27

Vegane Lasagne

mit Spinat, Aubergine, Zucchini
und Mandelmus-Bechamelsauce 26

Bei einer Pasta oder Risotto für zwei Personen verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.

Gnocchi

al Gorgonzola
mit Gorgonzola 26

alla Napoletana
mit Tomatensauce 24

ai Funghi
mit Steinpilzen und Champignons 26

Penne

Mare e Monti
mit Krevetten, Steinpilzen
und Champignons 26

alla Vodka
mit Wodka-Tomatensauce 26

«Stroganoff»
mit Rindsfiletstreifen, Peperoni,
Pilzen, Essiggurken, Paprika
und Rahm 36

Risotti

ai Funghi
mit Saisonpilzen 25

alla Ticinese
nach Tessiner Hausrezept (mit Safran) 25

alla Pescatore
mit Meeresfrüchten 28

Primavera
mit diversem Gemüse 24

Holzofenpizza

Napoletana	
Sardellen	22
Pollo	
Poulet, Tomaten, Pilze, Peperoncini und Kräuterbutter	27
Mascarpone	
Mascarpone und Rohschinken	27
Rucola	
frischer Rucola, Rohschinken	25
Salame	
Salami und Oliven	24
al Prosciutto	
Schinken	24
alla Cipolla	
Schinken, Zwiebeln	24
Siciliana	
Schinken, Ei	24
Calzone Mafioso	
Schinken, Ei, Pilze, Rohschinken (gedeckt)	27
Calzone	
Schinken, Ei (gedeckt)	25
al Forno	
Pilze, Oliven, Artischocken, Peperoni, Spargeln, Schinken	25
Capricciosa	
Schinken, Ei, Sardellen, Pilze	24
Italia piccante	
Pikante Kalabreser-Wurst mit frischen Tomatenwürfeln, Basilikum, Grana Padano	26
Quattro Stagioni	
Peperoni, Pilze, Schinken, Artischocken	25
al Tonno	
Thon und Oliven	24
Prosciutto e Funghi	
Schinken, Pilze	25

Alle Pizzen sind auf der Grundlage «Pizza Margherita» (Tomatensauce, Mozzarella und Oregano).
Bei einer Pizza für zwei Personen verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.

Paesana	25
Schinken, Pilze, Spinat (auf Wunsch mit Knoblauch)	
Frutti di Mare	26
Meeresfrüchte, Tintenfisch, Sepia, Krevetten	
alla Diavola	25
pikante Kalabreser-Wurst, Oliven	
Hawaii piccante	25
pikante Kalabreser-Wurst, Ananas	
Hawaii	24
Schinken, Ananas	
della Mamma	24
Speck, Zwiebeln, Oliven	
della zia Agnese	28
Kalbsfleisch (auf Wunsch mit Knoblauch)	
Fantasia	25
Kapern, Salami, Peperoni, Sardellen	
al Capone	27
Rohschinken, Zwiebeln, Kapern	
ai Gamberetti	27
Krevetten	
Margherita	19
Tomaten, Mozzarella und Oregano	
Fiorentina	24
Blattspinat, Zwiebeln (auf Wunsch mit Knoblauch)	
Italia	24
frische Tomatenwürfel, Basilikum und Grana Padano	
ai Funghi	24
Pilze	
Vegetariana	24
Aubergine und Zucchini	
Quattro Formaggi	26
Grana Padano, Gorgonzola, Mascarpone und Mozzarella	
Gorgonzola	25
Gorgonzola	

+1 für jede weitere Zutat

+2 für zusätzlichen Käse / +5 für 125g Buffelmozzarella

+3 für zusätzliches Fleisch und Fleischerzeugnisse

+3 für zusätzliche Meeresfrüchte, Krevetten, Sardellen oder Fisch

Getränke

Aperitivi/Aperitifs Vol. %	cl	
San Bitter (alkoholfrei)	10	7
Campari 23%	4	8
Cynar 28%	4	8
Martini rot, weiss 16%	4	8
Pernod 40%	4	8
Portwein Quinta de Baldias 20%	4	9
Prosecco	10	9
Aperol SPRIZ		12
Hugo		12
Gespritzer Weisswein süss/sauer	10	
Hausapéro «Weisses Kreuz»	12	

Spirituosen	cl	
Amaro Averna 34%	4	8
Amaro Ramazzoti 30%	4	8
Amaretto di Saronno 28%	2	8
Baileys 17%	2	8
Kirsch Amstutz 40%	2	8
Limoncello 32%	2	8
Sambuca 42%	2	8
Vieille Pomme Amstutz 40%	2	8
Vieille Prune Amstutz 41%	2	8
Vieille Williams Amstutz 36%	2	8
Vecchia Romagna 38%	2	8
Cognac Remy Martin 40%	2	11
Rum Baccardi		
Carta Blanca 37.5 %	4	11
Vodka Absolut 40%	4	11

Grappa	cl	
Grappa Chardonnay Nonino 41%	2	8
Grappa Nardini 50%	2	11
Grappa il Moscato Nonino 42%	2	12
Grappa Riserva Ris.		
Privata Bariccata 43%	2	13
Grappa di Tignanello 42%	2	15
Grappa Berta 40%	2	17
Grappa Ornellaia 42%	2	17
Grappa Sassicaia 40%	2	19

Whisky Vol. %	cl	
Ballantine 40%	4	9
Chivas Regal 40%	4	10
Jack Daniels 40%	4	12
Glenlivet Single Malt 40%	4	12
<hr/>		
Gin	cl	
<hr/>		
Organic Wild		
Ticino Gin Bisbino 40%	4	10
Malfy Gin Rosa, Grapefruit 41%	4	11
Gin Bombay Sapphire 40%	4	10

Alkoholfreie Getränke	cl	
<hr/>		
Coca Cola / Zero	33	5.50
Sinalco / Elmer Citro	33	5.50
Rivella rot / blau	33	5.50
Apfelschorle	33	5.50
Ice Tea Lemon	33	5.50
Knutwiler (mit/ohne Kohlensäure)	33	5.50
S. Pellegrino Acqua Tonica	20	5.50
S. Pellegrino Limonata	20	5.50
Orangensaft	20	5.50
Tomatensaft	20	5.50
Traubensaft	20	5.50
Aqua Lucerna Frizzante	50	6.90
Aqua Lucerna Naturale	50	6.90

«Chrüzli» Wasser
 Frisches «Chrüzli» Wasser ist gratis.
 Für die Dienstleistung verrechnen wir
 pro 1 Liter Karaffe CHF 5

Auffüllgetränk Mineral, Jus, Softdrinks	3
--	---

Biere	cl	Tee «Gschwender»	pro Tasse
Birra Moretti offen	30 6.20	Assam Tonga BIO	5
Birra Moretti offen	50 9	Green Manjulai BIO	5
Eichhof offen	30 6.20	Minze BIO	5
Eichhof offen	50 9	Kamille BIO	5
Eichhof (alkoholfrei)	33 6.50	«Heiss & Innig»	
Erdinger Weissbier (alkoholfrei)	50 9	mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanille	5
Erdinger Weissbier	50 9.50	Rooibos Limone-Ingwer BIO	5
		Gourmet Kräutertee mit Verveine	5

Kaffee und warme Getränke cl

Milch kalt / warm (dampferhitzt)	20	5
Kaffee Crème		5
Kaffee Espresso		5
Kaffee Ristretto		5
Kaffee Haag (koffeinfrei)		5
Orangen-Punsch (alkoholfrei)		5
Caotina / Ovomaltine (dampferhitzt)		5
Kaffee Cappuccino		6.20
Kaffee Latte Macchiato		6.80
Doppelter Espresso / Haag		6.80
Kaffee Zwetschgen / Chrüter 40%	3	6.50
Kaffee Träsch 50%	3	6.50
Coretto Grappa 40%	2.5	7.50
Vecchia Romagna 38%	2.5	7.50
Tee Rum 37.5%	3	9

Warenherkunft

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch, ausser das Rindfleisch stammt aus Irland oder der Schweiz.

Der Lachs ist aus Norwegen. Der Wolfsbarsch (*Dicentrarchus labrax*) stammt aus dem Mittelmeer.

Wir beziehen unsere Meeresfrüchte und Salzwasserfische vom Comestibles Seinet, Luzern. Unsere Miesmuscheln und Venusmuscheln stammen aus dem Nordostatlantik. Pulpo (*Octopus Vulgaris*) kommen aus dem mittleren Ostatlantik. Die Sardellen sind vom östlichen Atlantik.

Das Mehl für unser hausgemachtes Brot und Pizzateig beziehen wir von der Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden. Das Weissmehl enthält Weizen, Weizengluten, Gerstenmalzmehl und Acerolapulver. Die Herkunftsländer vom Weizengetreide sind Schweiz, Deutschland, Österreich, Ungarn, Tschechien, Slowakei, Kanada und USA.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren; Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.

Ein Blick in die Vergangenheit

Die Geschichte

1260 - 1270

Die Häuserzeile in der sich das Gebäude der heutigen Furrengasse 19 befindet wird gebaut.

1495

Der Luzerner Rat bezahlt dem Weissen Kreuz Wein, was in einer Rechnung festgehalten wird. In diesem Dokument wird das Weisse Kreuz zum ersten Mal schriftlich erwähnt.

1599

Erzherzog Albrecht von Österreich besucht Luzern. Das Weisse Kreuz soll bei diesem Anlass 34 Personen beherbergt haben – am viertmeisten aller Wirtshäuser.

1985

Das Hotel zum Weissen Kreuz wird von der Familie Modena übernommen.

2007

Das Boutique Hotel zum Weissen Kreuz wird renoviert und modernisiert. Das Restaurant wird vergrößert.

2024

Das Hotel und Restaurant zum Weissen Kreuz geht gemeinsam mit den beiden Luzerner Altstadt Restaurants Rathaus Brauerei und Stadtkeller in die Zukunft.