

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

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

## Salate

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

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> knuspriges Brot mit Tomaten	13
2 Stück	
4 Stück	20
<b>Carpaccio</b> Rindsfiletscheiben mit Grana Padano	Vorspeise 25 Hauptgang 32
<b>Carpaccio all'olio tartufo</b> Rindsfiletscheiben mit Grana Padano, Trüffelöl	Vorspeise 26 Hauptgang 33
<b>Cocktail di gamberetti</b> Krevetten-Cocktail	22
<b>Insalata di frutti di mare «Pescatore»</b> 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

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

## Manzo / Rind

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

## Pollo / Poulet

<b>Pollo al Zafferano</b> Pouletbrust an Safransauce Weissweinrisotto mit Rucola	34
--	----

## Pesce / Fisch

<b>Wolfsbarschfilet «mediterrane Art» mit Zitronenöl &amp; Pinienkerne</b> 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

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

<b>Paesana</b> Schinken, Pilze, Spinat (auf Wunsch mit Knoblauch)	25
<b>Frutti di Mare</b> Meeresfrüchte, Tintenfisch, Sepia, Krevetten	26
<b>alla Diavola</b> pikante Kalabreser-Wurst, Oliven	25
<b>Hawaii</b> Schinken, Ananas	25
<b>della Mamma</b> Speck, Zwiebeln, Oliven	24
<b>della zia Agnese</b> zartes Kalbgeschnetzeltes (auf Wunsch mit Knoblauch)	28
<b>Fantasia</b> Kapern, Salami, Peperoni, Sardellen	25
<b>ai Gamberetti</b> Krevetten	27
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella und Oregano	21
<b>Fiorentina</b> Blattspinat, Zwiebeln (auf Wunsch mit Knoblauch)	24
<b>Italia</b> frische Tomatenwürfel, Basilikum und Grana Padano	24
<b>ai Funghi</b> Pilze	24
<b>Vegetariana</b> Aubergine und Zucchini	24
<b>Quattro Formaggi</b> Grana Padano, Gorgonzola, Mascarpone und Mozzarella	27
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola	25

+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 25%	4	8
Cynar 28%	4	8
Martini rot, weiss 15%	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 29%	4	8
Amaro Ramazzoti 30%	4	8
Amaretto di Saronno 28%	4	8
Baileys 17%	4	8
Kirsch Amstutz 40%	2	8
Limoncello 40%	4	8
Sambuca Molinari 40%	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 41%	2	12
Grappa Riserva Ris.		
Privata Bariccata 43%	2	13
Grappa di Tignanello 42%	2	15
Grappa Berta 43%	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 CHF 5

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

Biere	cl	Tee «Turm Premium Bio Tee»	pro Tasse
Birra Moretti offen	30 6.20	Schwarztee Assam Second Flush	5
Birra Moretti offen	50 9	Nebeltee	5
Eichhof offen	30 6.20	Minzeblätter Kräutertee	5
Eichhof offen	50 9	Verbeneblätter Kräutertee	5
Eichhof (alkoholfrei)	33 6.50	Kamillenblüten Kräutertee	5
Erdinger Weissbier (alkoholfrei)	50 9	Honeybush Kräutertee	5
Erdinger Weissbier	50 9.50	Rote Früchte Früchtetee	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 40%	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 und der Rohschinken aus Italien..

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

Wir beziehen unsere Meeresfrüchte und Salzwasserfische vom Comestibles Seinet, Luzern und haben folgenden Ursprung: Miesmuscheln - Holland, Venusmuscheln - Italien, Crevetten - Nordwestatlantik, Kalmar - Südostpazifik, Sepie - westlicher Pazifik und die Black Tiger Riesencrevetten - Vietnam oder Indien. 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 Anlasse 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.