

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 Parmesan	13	

Salate

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

Vorspeisen

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

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 Parmaschinken, Salbei und Safranrisotto	42
Scaloppine «Marsala» Schnitzel an Marsalasaucе 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 Parmesan Ofengemüse mit Kartoffeln und frischen Kräutern	55

Pollo / Poulet

Pollo al Zafferano Pouletbrust an Safransauce Weissweinsrisotto 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 Parmesan
und frischem Peterli 24

Carbonara
mit Speck, Butter, Eigelb, Rahm
Parmesan 26

al Pesto
mit Kräutern und Parmesan 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, Parmesan 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

al Brolo
mit Auberginen und Zucchini 24

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

Risotti

ai Funghi
mit Steinpilzen und Champignons 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, Parmaschinken (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 und Parmesan	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» (Tomaten, Mozzarella und Oregano).
Bei einer Pizza für zwei Personen verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.

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

+1 für jede weitere Zutat

+2 für zusätzlichen Käse

+3 für zusätzliches Fleisch und Fleischerzeugnisse

+3 für zusätzliche Meeresfrüchte, Krevetten, Sardellen oder Fisch

Getränke

Aperitivi/Aperitifs	cl	
San Bitter (alkoholfrei)	10	7
Appenzeller 29%	4	8
Campari 23%	4	8
Cynar 28%	4	8
Martini rot, weiss 16%	4	8
Pernod 40%	4	8
Prosecco 11%	10	9
Moscato d'Asti 11%	10	9
Portwein Quinta de Baldias 20%	4	9
Aperol SPRIZ 8%	20	12

Spirituosen	cl	
Amaro Averna 34%	4	8
Amaro Ramazzoti 30%	4	8
Amaretto di Saronno 28%	2	8
Baileys 17%	2	8
Fernet Branca 42%	2	8
Kirsch 41%	2	8
Limoncello 32%	2	8
Sambuca 42%	2	8
Tequila Puro 40%	2	8
Vieille Prune Morin 41%	2	8
Williams Morand 43%	2	8
Vecchia Romagna 38%	2	8
Cognac Remy Martin 40%	2	11
Rum Baccardi 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	cl	
Ballantine 40%	4	9
Chivas Regal 40%	4	10
Jack Daniels 40%	4	12
Glenlivet Single Malt 40%	4	12

Longdrinks	cl	
Campari Orange 23%	4	12
Cuba Libre 37.5%	4	13
Gin Tonic 40%	4	15
Vodka Orange 40%	4	13
Whisky Cola 40%	4	13

Alkoholfreie Getränke	cl	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20	5.50
Knutwiler (mit/ohne Kohlensäure)	33	5.50
Apfelschorle	33	5.50
Coca Cola / Zero	33	5.50
Sprite / Fanta	33	5.50
Rivella rot / blau	33	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

Offenausschank	cl	
Coca Cola classic	30	5
	50	7
Eistee Lemon	30	5
	50	7
Sprite	30	5
	50	7

«Chrüzli» Wasser
Frisches «Chrüzli» Wasser ist gratis.
Für die Dienstleistung verrechnen wir
pro 1 Liter Karaffe CHF 5.00.

Bier/Most	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
Klosterbräu Edeltrüb	33	7	«Heiss & Innig»	
Ittinger Bier Amber	33	7	mit Himbeeren, Erdbeeren und Vanille	5
Eichhof (alkoholfrei)	33	6.50	Rooibos Limone-Ingwer BIO	5
Erdinger Weissbier	50	9.50	Gourmet Kräutertee mit Verveine	5
Ramseier Suure Moscht klar	49	9.30		
Ramseier Suure Moscht (alkoholfrei)	49	9.00		

Kaffee und warme Getränke

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%		7.50
Vecchia Romagna 38%		7.50
Tee Rum 37.5%	3	9
Irish Coffee 40%	4	15.50

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.

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.