

**Kreuz-Sandwich mit Ruchbrotparisette  
vom Erni Beck Wolfwil, mit Kräuter-Cantadou  
bestrichen und fein gefüllt mit**

Bundschinken, Nostrano-Salami,  
Käse oder Fleischkäse 9.00

zwei Sorten gemischt 11.00

drei Sorten gemischt 13.00

**Zusätzliche Beilagen**

Gekochtes Ei 1.00

Zwiebelringe 1.00

Tomatenscheibe 1.00

pikante Quarkmayonnaise 1.00

**Hot Sandwiches aus unserem  
Vollkorneniesserbrot nach Hausrezept mit**

gebratenen Tomatenscheiben 12.00  
und viel Raclettekäse

paniertem Schnitzel vom  
Schweinsnierstück und Coleslaw 16.00

gebratenem Fleischkäse und  
Coleslaw 12.00

LUCE-Burger vom Grill (Rind)  
*ausgepolstert mit Coleslaw  
und mit Raclettekäse überbacken* 16.00

### **Kreuz-Plättli**

	SFR.
Bundschinken, Nostrano-Salami, Fleischkäse und Reckenkiener Greyerzer-Möckli	25.00

### **Chrüz-Häppli zum Tunken**

in hausgemachter  
pikanter Quarkmayonnaise  
und süss-saurer Sauce

Kalte Knobli-Crevetten	15.00
------------------------	-------

Pommes Frites	Portion	12.00
---------------	---------	-------

Fischknusperli	15.00
----------------	-------

Meatballs und scharfe Würstli	15.00
-------------------------------	-------

Reckenkiener Käsemöckli	10.00
-------------------------	-------

### **Apéro-Häppli gemischt**

4 Kalte Knobli- Crevetten  
4 Fischknusperli  
4 Meatballs  
4 Scharfe Würstli

25.00
-------

## Salate

	SFR.
Bunter Blattsalat	10.00
Gemischter Salat	13.00
Grosser Salatteller mit Ei und frischer Ananas	23.00

## Farmersalat

Schüssel auf dem Tisch zum Selberschöpfen  
*Blattsalate, geraffelter Reckenkiener Greyerzer, geröstete  
Haselnüsse,  
Rosinen und Knoblauchcroûtons an Hausdressing*

als Hauptgang für eine Person	20.00
als Vorspeise für zwei Personen	20.00

## Wurstsalat „Kreuz“

*Streifen von feinstem Fleischkäse und Reckenkiener Greyerzer an  
französischer Öl-Essig Sauce*

einfach	17.00
garniert mit verschiedenen Salaten	25.00

## Fitnesssteller mit Salatauswahl und

... Fischknusperli	28.00
... paniertem Schweinsschnitzel	29.00

Dazu servieren wir Ihnen unsere pikante hausgemachte  
Quarkmayonnaise und süss-saure Sauce

... Schweinssteak vom Grill	140 g	
mit Saisonpilzen		32.00
... US Rindsfiletspitz vom Grill	140 g	
mit Saisonpilzen		46.00

### **Pasta – Vegi – Chäs**

	SFR.
Hausmachernudeln aus Hartweizen und Vollei	
mit Pestosauce und Röstknoblauch	28.00
all' arrabbiata	28.00
Kleine Käseauswahl 5 Sorten Dörrfrüchtebrot und Gschwellti	18.00
Grosse Käseauswahl 8 Sorten mit Dörrfrüchtebrot und Gschwellti	25.00

### **Fisch**

	SFR
Kuruma-Crevetten an provenzalischer Sauce Pilawreis, Gemüsebeilage	36.00
Knusprige Alpenegli aus dem Wallis im Bierteig Salzkartoffeln im Butter mit Schnittlauch Gemüsebeilage	34.00
Fischempfehlung des Tages	
Vorspeise	29.00
Hauptgang	43.00

Beachten Sie das kreative Fischgericht auf unserer  
Highlightskarte

## Fleisch

	SFR
Gebratener Fleischkäse vom Marti Metzger mit Spiegelei, Spinat und Bratkartoffeln	25.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück Pommes Frites, Gemüsebeilage	29.00
Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Pommes Frites, Gemüsebeilage	32.00
Grilliertes Schweinssteak, mit Steinpilzsauce Hausmachernüdeli, Gemüsebeilage	32.00
Kalbsfilet Mailänder Art <i>Medaillons mit Parmesankruste</i> Hausmachernudeln all' arrabbiata	38.00
Wienerschnitzel vom Kalbsnierstück Pommes Frites, Gemüsebeilage	38.00
Tournedos vom US- Rindsfilet grilliert 150 gr. 48.00 mit grüner Pfeffersauce 200 gr. 58.00 Beilage nach Wahl, Gemüsebeilage	

Alle nicht nach Herkunft erklärten  
Fleischgerichte werden ausschliesslich aus  
regionalen Produkten hergestellt (Umkreis 50 km)

Preise inklusiv Mehrwertsteuer  
€-Umrechnung nach Tageskurs

**Donnerstagabends**  
**Käse- und Süssspeisenbuffet**  
**p.P. SFr. 35.00 à Discrétion**