

TakeAway aus dem Salatbeet

GASTHOF-PIZZERIA
KREUZ
LÜTERKOFEN



Alle unsere Salate servieren wir Ihnen nach Wahl mit französischem oder italienischem Dressing

	klein	normal
der knackige mit sautierten Champignons, Kirschtomaten, Speck, Croutons und Balsamico	11.50	14.50
der knusprige Blattsalat mit gebratenem Speck und Croutons	9.50	11.50
der kernige Blattsalat mit gerösteten Pinien-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	9.50	11.50
der mediterrane Blattsalate mit sautierten Riesenkrevetten	14.50	16.50
der reichhaltige Salatteller mit Ei		15.50
Grüner Salat	6.50	8.00
Gemischter Salat	7.50	9.50
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und knusprigen Croutons	10.50	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella	11.50	13.50
Bruschetta 3 oder 5 Stück Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten und frischem Basilikum	9.00	15.00



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



TakeAway Suppen

Tomatencrèmesuppe	9.50
Solothurner Wy Suppe	10.50
Sparcelcrèmesuppe mit Prosecco	10.50

Gerichte mit Spargeln

Schweinssteak vom Grill	35.50
serviert mit neuen Bratkartoffeln	
dazu grüner und weisser Spargel mit Hollandaise	

Lammnierstück rosa gebraten	37.50
serviert mit neuen Bratkartoffeln	
dazu grüner und weisser Spargel mit Hollandaise	

Pizza Asparagi	22.50
mit grünen und weissen Spargeln, Morcheln,	
Kalbfleisch und Frühlingskräuterpesto	

Tartar Variationen

Tartar "Classic"	19.50	29.50
Nach Wunsch mit Cognac, Whisky, Rum oder Calvados verfeinert.		
Mild, pikant oder scharf gewürzt. Serviert mit Toast und Butter		

Tartar "Modena"	19.50	29.50
Mit Balsamicoglace verfeinert.		
Mild, pikant oder scharf gewürzt. Serviert mit Toast und Butter		

Tartar Piemonteser Art	20.50	30.50
Mit weissem Trüffelöl abgerundet.		
Mild, pikant oder scharf gewürzt. Serviert mit Toast und Butter		

Tartar "Diavolo"	20.50	30.50
Mit frischen Peperoncini und gehackten schwarzen Oliven.		
Nach Wunsch mit Cognac, Whisky, Rum oder Calvados verfeinert.		
Serviert mit Toast und Butter		

TakeAway

Hauptgänge

GASTHOF-PIZZERIA
KREUZ
LÜTERKOFEN



Spaghetti „Sarah“ Mit Pouletbruststreifen, an pikanter Kräuterrahmsauce mit Peperoncini	18.50
Tagliatelle Salmone Mit Rauchlachsstreifen an Dillrahmsauce	16.50
Kalbsschnitzel serviert mit Morchel Sauce	38.50
Schweinsschnitzel Paniert	20.50
Original Wiener Schnitzel Vom Kalb, serviert mit Zitrone, Sardelle und Kapern	33.50
Rahmschnitzel vom Schwein	21.50
Cordon-Bleu vom Schwein	27.50
Cordon-Bleu vom Kalb	35.50
Poulet Cordon-Bleu	28.50
Chicken Fingers Panierte Pouletbruststreifen serviert mit hausgemachter Tartar Sauce	21.50
Pferde Entrecôte Mit hausgemachter Kräuter- oder Knoblauchbutter	27.50
Rindsfilet Mit hausgemachter Kräuter- oder Knoblauchbutter	38.50

Alle unsere Gerichte mit Fleisch servieren wir Ihnen mit frischem Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl:

Pommes-Frites, Kartoffelgratin, Rösti Krokette, Salzkartoffeln Nudeln oder Reis

Wünschen Sie ausschliesslich Gemüse als Beilage plus 3.00

TakeAway

Holzofenpizzen

GASTHOF-PIZZERIA
KREUZ
LÜTERKOFEN



	TakeAway
Margherita Tomaten, Mozzarella	13.50
Arrabbiata Scharfe Salami, Pepperoni, Chili, Oliven	16.50
Quattro Stagioni Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven	17.00
Capricciosa Vorderschinken, scharfe Salami, Artischocken, Champignons	16.50
Mare e Monti Thon, Steinpilze	15.50
Parma Rohschinken, Ruccola	17.50
Napoli Sardellen, Oliven, Kapern	15.00
Funghi Champignons	15.00
Prosciutto Vorderschinken	15.50
Frutti di Mare Meeresfrüchte	16.00
Padrona Rindshuftstreifen, Café de Paris, Champignons	21.00
Padrone Kalbfleischstreifen, Café de Paris, Zwiebeln	21.00
Calzone Vorderschinken, Ei, Champignons	16.50

TakeAway

Holzofenpizzen

GASTHOF-PIZZERIA
KREUZ
LÜTERKOFEN



	TakeAway
St. Moritz Scharfe Salami, Zwiebeln	16.00
Della Casa Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Aubergine	17.50
Quattro Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Raclette, Parmesan	17.00
Vegetaria Auberginen, Champignons, Zucchini, Peperoni	16.50
Costa Rica Schinken, Ananas	16.50
Venedig Crevetten, Knoblauch	18.50
Pescatore Thon, Zwiebeln	16.50
Campagnola Vorderschinken, Champignons	16.00
Daniele ohne Tomatensauce, mit Rahm und Gorgonzola	16.50
Regina Spinat, Gorgonzola	16.00
Kreuz Pizza Spinat, Ei, Zwiebeln, Auberginen	17.00
Sfiziosa Thon, Speck, Zwiebeln, Oliven	17.50

TakeAway

Holzofenpizzen

GASTHOF-PIZZERIA
KREUZ
LÜTERKOFEN



TakeAway

Rustica Sautierte Champignons, Speck, Zwiebeln	17.50
Panzerotto Kirschtomaten, Speck, Sardellen, Kapern	17.50
Primavera Kirschtomaten, Rohschinken, Oliven, Ruccola	18.50
Caprese Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum	21.50
Siciliana Scharfe Salami, Peperoni, Sardellen, Kapern, Oliven	17.00
Gerne können Sie sich auch eine Pizza nach Ihrem Geschmack selbst zusammenstellen oder sich zusätzliche Zutaten aussuchen.	
Als Basis, Pizza Margheritta	13.50
Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Oliven, Chilli, Basilikum	--.50
Artischocken, Peperoni, Champignons, Zucchini, Auberginen, Ananas, frische Tomaten, Ruccola, Sardellen, Café de Paris	1.50
Thon, Spinat, Kirschtomaten, Speck	2.50
Vorderschinken, Salami, pikante Salami, Mozzarella, Rauchlachs, Krevetten, Gorgonzola, Raclettekäse, Ei, Meeresfrüchte	2.50
Steinpilze, Rohschinken	3.00
Büffelmozzarella, Rindshuftstreifen, Kalbfleischstreifen, 1stk. Riesenkrevette	3.50