

MITTAGSKARTE BIS 14 UHR

SARDINES ET FRUITS DE MER

Sardinen und Meeresfrüchte

ab 16.00

serviert mit Ficelle, unserem Hausbaguette,
Kapernapfel und Zitrone

- Lass dich von den über 10 Sorten auf dem Display unseres Partners «Excellent Food» inspirieren

Sardinen sind wie Wein,
je länger man sie lagert, desto besser werden sie.
Unsere exquisiten Sardinen zusammen mit einem fruchtigen Glas
Wein sind der perfekte Einstieg in dein Brasserie-Erlebnis.
Wir beraten dich gerne über die passende Kombination.



ENTRÉES

<u>Ficelle, unser Hausbaguette, mit aromatisierter Butter und Sel des Alpes, dazu zwei WECK-Gläser Ihrer Wahl</u>	11.50
<ul style="list-style-type: none">• Marroni-Hummus mit karamellisierten Marronis (vegan)• Gewürz-Couscous mit Birne und Baumnüssen (vegan)• Kürbis-Mais Creme (vegi)	
Jedes weitere WECK-Glas	+4.50
<u>Markknochen aus dem Ofen</u>	11.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>Open Sandwich</u>	16.50
Roastbeef mit Tatar Sauce auf Sauerteig Baguette, dazu gepickelte rote Zwiebeln und junger Salat	
<u>Randen-Carpaccio</u>	14.50
mit Bulgur und Ingwerdressing, Creme vom gerösteten Blumenkohl und Sauerteigbrot (vegi)	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

SOUPES

<u>Tagessuppe</u>	8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!	
<u>Kürbis-Cremesuppe</u>	11.50
mit Kürbiskernöl und Kernen	

SALADES

<u>Nüsslisalat Jäger Art</u>	14.50
mit gehacktem Ei, lauwarmen Speckwürfeln, gebratenen Pilzen, Croûtons und hausgemachtem Dressing	

PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch	
<u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u>	19.50
mit Sauerrahm, Kürbis, Rosenkohl, Trauben, Feta, rote Zwiebeln und Federkohl Chips	

BOWLS

<u>«Bowl Louis» (vegi)</u>	19.50
Rote Quinoa, Marroni Hummus, Rotwein-Birnen, Ofenranden, geschmorter Fenchel, gebratener Rosenkohl und Kürbis-Orangensalat	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 5 Randen-Falafeln	+8.50
<u>«Bowl d'automne» (vegi)</u>	19.50
Gewürz Couscous, Kürbis-Mais-Creme, Ofenkürbis, Trauben, gebratene Pilze, gepickelte rote Zwiebeln und karamellierte Marronis	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 5 Randen-Falafeln	+8.50

Bei uns ist jeder Tag Super-Bowl-Tag!

Geniesse unsere saisonalen Bowls mit regionalen Zutaten und einer
Prise Savoir Vivre. Ganz nach Belieben mit zusätzlichen Köstlichkeiten.

PLATS PRINCIPAUX

<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senfglace und geröstetem Sauerteigbaguette	gross 36.50
• mit Markknochen aus dem Ofen, parfümiert mit Thymian	+6.50
• mit hausgemachter Café de Paris überbacken	+4.50
• mit Cognac verfeinert	+4.00
<u>Steak et frites</u>	41.50
Innerschweizer Entrecôte 180gr, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, serviert mit Pommes frites	
<u>Bratwurst «Brasserie»</u>	24.50
Grobe Schwyzer Schweinsbratwurst an Balsamico-Zwiebelsauce, serviert mit Rösti	
<u>Nouilles (vegi)</u>	24.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzsauce, Pastinaken, Marroni, Trauben, Rosenkohl und pochiertem Ei	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 5 Randen-Falafel	+8.50

Unsere Pasta ist hausgemacht und um Euch die perfekte Bratwurst
zu servieren, haben wir unseren Metzger in den Wahnsinn
getrieben... zweimal.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger «Verkehrshaus»

27.00

Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse,
Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit,
Röstzwiebeln und Pommes frites

Bremgartner Saibling

32.50

mit getrüffeltem Kartoffel-Sellerie-Mousseline
Mini-Ofen-Randen, Stangensellerie
Beurre Noisette und Trüffel

Die Fische in der Fischzucht Bremgarten wachsen in reinem Quellwasser in naturnahen Becken heran und werden mit biologisch hergestelltem Futter gefüttert. In den modernen Räumlichkeiten werden die Fische von Hand verarbeitet und geräuchert.



DESSERTS

«Moelleux», lauwarmes Schokoladenkuchlein 13.50
mit Traubenkompott parfümiert mit Grappa, geeste
Zitronen-Sabayone

Kürbis-Orangen-Tarte 12.50
mit Kürbis-Gel, Kumquats-Kürbis-Ragout und Schoko-
Crumble

In der Vitrine an der Café Bar findest du das aktuelle Tagesangebot.
Du kannst uns auch fragen!

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

Coupe Baileys 14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm Mini 10.50

Bananensplit 11.50
Banane, Vanilleglace, Schoggiglace,
Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln

Blau Wiis esch mini Farb 13.50
Zitronensorbet mit Blue Curaçao Mini 10.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

<u>Glacekugel</u>	Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, Pistazie, Haselnuss, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kirschensorbet	mit Rahm +1.50

MENUS POUR ENFANTS

<u>Papa Moll</u>	13.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	
<u>Coronado</u>	11.50
Schweizer Pouletbrust-Nuggets mit Pommes frites	
<u>Der kleine Mats</u>	10.50
Teigwaren mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese	

DESSERTS POUR ENFANTS

<u>Coupe Haribo</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Gummibärli	
<u>Coupe Smarties</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties	
<u>Coupe Marshmallows</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows	
<u>Twister</u>	2.50

NACHMITTAGSKARTE AB 14 UHR

SARDINES ET FRUITS DE MER

Sardinen und Meeresfrüchte

ab 16.00

serviert mit Ficelle, unserem Hausbaguette,
Kapernapfel und Zitrone

- Lass dich von den über 10 Sorten auf dem Display unseres Partners «Excellent Food» inspirieren

Sardinen sind wie Wein,
je länger man sie lagert, desto besser werden sie.
Unsere exquisiten Sardinen zusammen mit einem fruchtigen Glas
Wein sind der perfekte Einstieg in dein Brasserie-Erlebnis.
Wir beraten dich gerne über die passende Kombination.



LA PETITE SÉLECTION

<u>Innerschweizer Plättli</u>	23.00
Trockenfleisch, Salsiz, Hüttenspeck, Bergkäse und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>Nüsslisalat Jäger Art</u>	14.50
mit gehacktem Ei, lauwarmen Speckwürfeln, gebratenen Pilzen, Croûtons und hausgemachtem Dressing	
<u>Getrüffelte Kartoffelkroketten</u>	19.00
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln	
<u>Ficelle, unser Hausbaguette, mit aromatisierter Butter und Sel des Alpes, dazu zwei WECK-Gläser Ihrer Wahl</u>	11.50
<ul style="list-style-type: none">• Marroni-Hummus mit karamellisierten Marronis (vegan)• Gewürz-Couscous mit Birne und Baumnüssen (vegan)• Kürbis-Mais Creme (vegi)	
Jedes weitere WECK-Glas	+4.50
<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch	
<u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u>	19.50
mit Sauerrahm, Kürbis, Rosenkohl, Trauben, Feta, rote Zwiebeln und Federkohl Chips	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Open Sandwich 16.50
Roastbeef mit Tatar Sauce auf Sauerteig Baguette,
dazu gepickelte, rote Zwiebeln und junger Salat

Bremgartner Saibling 32.50
mit getrüffelter Kartoffel-Sellerie-Mousseline
Mini-Ofen-Randen, Stangensellerie
Beurre Noisette und Trüffel

Die Fische in der Fischzucht Bremgarten wachsen in reinem Quellwasser
in naturnahen Becken heran und werden mit biologisch hergestelltem
Futter gefüttert. In den modernen Räumlichkeiten werden die Fische von
Hand verarbeitet und geräuchert.

Burger «Verkehrshaus» 27.00
Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse,
Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit,
Röstzwiebeln und Pommes frites



VIN AU VERRE

ELIAS Johanniter AOC Luzern 1dl 8.00
Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Freiburger)

ELIAS Divico AOC Luzern 1dl 8.50
Divico (Kreuzung aus Gamaret und Bronner)

Unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal
vom Weinbau Elias Bachmann aus Gelfingen

Prosecco Impero DOC Millésimato 1dl 7.50
Valdobbiadene, I

Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC 1dl 7.00
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt
Chasselas

Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc 1dl 6.00
Luc Pirlet, Languedoc, F
Sauvignon Blanc

Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé) 1dl 6.50
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC 1dl 7.00
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 1dl 6.50
Luc Pirlet, Languedoc, F
Cabernet Sauvignon

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

<u>Champagne Canard-Duchêne</u>	7.5dl	75.00
<u>AOC Brut Cuvée Léonie</u>		
Ludes, F		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
<u>Prosecco Impero DOC Millésimato</u>	7.5dl	51.00
Valdobbiadene, I		

VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>ELIAS Johanniter AOC Luzern</u>	7.5dl	54.00
Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Freiburger)		

Unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal
vom Weinbau Elias Bachmann aus Gelfingen

<u>Heidegger Riesling-Sylvaner</u>	7.5dl	48.00
Schloss Heidegg, Luzern		
Riesling-Sylvaner		
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u>	7.5dl	42.00
Luc Pirlet, Languedoc, F		
Sauvignon Blanc		
<u>Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC</u>	7.5dl	48.00
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel		
Chasselas		

BRASSERIE

im Verkehrshaus

<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	7.5dl	47.00
<u>Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP</u> Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier	7.5dl	39.00
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	45.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	42.00

VINS ROUGES

ELIAS Divico AOC Luzern 7.5dl 56.00
Divico (Kreuzung aus Gamaret und Bronner)

Unser regionaler Geheimtipp aus dem Luzerner Seetal
vom Weinbau Elias Bachmann aus Gelfingen

Cuvée dunkelrot VdP Suisse 7.5dl 51.00
Schloss Heidegg, Luzern
Blauburgunder, Zweigelt

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 7.5dl 47.00
Luc Pirlet, Languedoc, F
Cabernet Sauvignon

Les Romaines Rouge La Côte AOC 7.5dl 49.00
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge 7.5dl 71.00
Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F
Grenache
Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Gerne informiert dich das Brasserie-Team
über die Weinjahrgänge.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

BIÈRES

<u>Eichhof Lager</u>	3.3dl	5.50
<u>Eichhof Lager alkoholfrei</u>	3.3dl	5.50
<u>Erdinger Weissbier</u>	3.3dl	6.50
<u>Erdinger Weissbier alkoholfrei</u>	3.3dl	6.50
<u>Bierliebe Monatsbier</u>	3.3dl	7.00

Unser Monatsbier kommt von Bierliebe.

Entdecke die Biervielfalt der Schweiz!

Frag einfach nach dem aktuellen Angebot.

BOISSONS SANS ALCOOL

<u>Henniez mit/ohne Kohlensäure</u>	3.3dl	5.00
<u>Rivella rot/blau</u>	3.3dl	5.00
<u>Sinalco Cola/Cola Zero</u>	3.3dl	5.00
<u>Sinalco Orange</u>	3.3dl	5.00
<u>Elmer Citro</u>	3.3dl	5.00
<u>Ramseier Huustee Minze</u>	3.3dl	5.00
<u>Ramseier Apfelschorle</u>	3.3dl	5.00
<u>Red Bull/Red Bull Sugarfree</u>	3.3dl	5.50
<u>Organics Cola/Lemon/Ginger/Tonic/Mate</u>	3.3dl	5.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

CAFÉ ET THÉS

<u>Café crème</u>	4.80
<u>Espresso</u>	4.80
<u>Espresso double</u>	6.00
<u>Ristretto</u>	4.80
<u>Café au lait</u>	5.50
<u>Cappuccino</u>	5.50
<u>Latte Macchiato</u>	6.00
<u>Thés Sirocco</u>	4.80

LIQUEURS

<u>Lillet Blanc</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Aperol Bitter</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Jsotta Vermouth Bianco</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Jsotta Vermouth Rosso</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Mount Rigi Liquer</u>	4cl / 20 Vol %	7.50

SPIRITUEUX

<u>Le Pastis, Larusée</u>	4cl / 45 Vol %	7.50
<u>Whisky Cigar Malt Langatun</u>	4cl / 45 Vol %	10.00
<u>Gin 1616 Langatun</u>	4cl / 45 Vol %	10.00
<u>Hendrick's Gin</u>	4cl / 45 Vol %	10.00
<u>mit Softdrink</u>		+4.00

BRASSERIE

im Verkehrshaus

APÉRITIFS ET AFTERWORKS

<u>Prosecco Royal</u>	10.00
<u>Aperol Spritz</u>	10.00
<u>Mount Rigi-Spritz</u>	10.00
<u>Mount Rigi-Tonic</u>	10.00
<u>Lillet Vive</u>	10.00
<u>Lillet Hugo</u>	10.00
<u>Gin 1616 Langatun Tonic</u>	14.00
<u>Hendrick's Gin Tonic</u>	14.00

Alle Preise in CHF und inkl. Gesetzlicher MwSt.

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unsere Fleischprodukte aus der Schweiz. Bei Unklarheiten zu Allergenen frag bitte unser Servicepersonal.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

NOS PARTENAIRES

Felder Fleischwaren

6423 Seewen

Fleisch/Wurstwaren

Brauerei Eichhof

6002 Luzern

Bier

Merat

6023 Rothenburg

Fisch, Swiss Alpine Lachs

Bierliebe

6026 Rain

Bier

MUNDO

6023 Rothenburg

Gemüse

Kellerei St. Georg

6002 Luzern

Wein

Seinet

6000 Luzern 7

Fisch/Sardinen

Scherer & Bühler

6045 Meggen

Wein

Bäckerei Hänggi

6023 Rothenburg/Küssnacht

Brot/Gebäck

Landolt Weine

8045 Zürich

Wein