

SPEISEKARTE

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
ELIAS SOLARIS aus dem Luzerner Seetal,
sind der perfekte Einstieg in dein Brasserie-Erlebnis.
Wir beraten dich gerne über die passende Kombination.



ENTRÉES

3erlei Sauerteig Bruschetta mit 16.50

- Auberginencreme mit Gartenkresse (*vegan*)
- Erbsenstampf mit Ofenblumenkohl (*vegan*)
- Gebeiztem Saibling aus Bremgarten
mit Meerrettich-Creme

«Faux gras» 14.00

aus Pilzen und Kernen, Cognac, Sherry, Trüffelmayonnaise,
serviert mit der Ficelle, unserem Hausbaguette,
Sel des Alpes und Trauben-Thymian-Ragout (*vegi*)

Markknochen aus dem Ofen 11.50

mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und
Ficelle, unser Hausbaguette

Kürbis-Carpaccio 14.50

mit Belugalinsen, Ziegenfrischkäse, Honig, Thymian und
Belugalinsen (*vegi*)

SOUPES

Tagessuppe 8.00

Sei nicht schüchtern, frag uns!

Herbstsuppe 14.00

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit gebackenem
Lammrilette

SALADES / BOWL

Caesar Salad « à la Suisse » 19.50

Gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus
Bremgarten, gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel

Nüsslisalat «Jägerart» 14.50

mit gehacktem Ei, gebratenen Pilzen, knusprigem Speck

«Bowl d'automne» 19.50

Rotkabis-Salat, Ziegenfrischkäsecreme, Pilzsalat, Roter
Quinoa, gepickelte rote Zwiebeln, Randensalat, Birnen,
Baumnüsse (vegi)

- mit Schweizer Felchenknusperli +9.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (vegi) +8.50

Bulgur macht lange satt und ist somit auch für Diäten gut geeignet.
Quinoa kommt ursprünglich aus Südamerika und ist dort unter dem
Namen Reisspinat, Perureis und Inkareis bekannt. Verwandt sind die
Körner mit Spinat, roter Beete und mit Mangold. Die Pflanze gehört zu
den Fuchsschwanzgewächsen und ist streng genommen kein Getreide.
Dennoch gehört es zu den besten pflanzlichen Eiweißquellen
in der Welt und enthält alle essenziellen Aminosäuren
sowie viele wichtige Nährstoffe.

PETITE FAIM

Flammkuchen Chasseral

21.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer

Flammkuchen Pilatus

19.50

mit Sauerrahm, geräuchertem Tofu, Rosenkohl, rote Zwiebeln, Apfel und Rucola (*vegi*)

Der Flammkuchen oder «Tarte flambée» kommt ursprünglich aus dem Elsass. Er wurde früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die Temperatur des Ofens einschätzen zu können. Wurde der Flammkuchen zu dunkel, musste man mit den Backen des Brotes warten, bis der Ofen abgekühlt war.

Auf dem Holzbrett in der Mitte des Tisches serviert, ist der Flammkuchen ideal, um mit Freunden zu teilen!



PLATS PRINCIPAUX

<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senfglace	gross 36.50
und geröstetem Sauerteigbaguette	
• mit Markknochen aus dem Ofen	+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>Coq au vin</u>	 28.50
Poulet in Rotweinsauce, Perlzwiebeln, Champignons	
und Kartoffelstampf	
 <u>Nouilles</u>	 24.50
Hausgemachte Teigwaren mit Salbeisauce, Kürbis,	
Federkohl, Pilzen und pochiertem Ei (<i>vegi, laktosefrei</i>)	
• mit Schweizer Felchenknusperli	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.50
• mit Randen-Falafeln (<i>vegi</i>)	+9.00
	+8.50

Die perfekte Kombination:

Coq au vin mit einem Glas ELIAS Divico AOC Luzern
aus dem Seetal.

Geniesse einfach den schönen Moment in der Brasserie!

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger «Verkehrshaus»

27.00

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

Schweizer Felchenknusperli

29.50

Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach
Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites

Die Küche trinkt Bier, sagt ein beliebter Spruch.

Aber sie kocht auch gerne damit.

Der Bierteig unserer Felchen-Knusperli wird nach dem Hausrezept des
Küchenchefs "gebraut".



DESSERTS

Parfait 13.00
von gebrannten Baumüssen, Zwetschgen und Streuseln

«Moelleux» 13.50
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace, Traubenragout
und Gewürzcanache

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

Glacekugel Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, mit Rahm +1.50
Zitronensorbet, Himbeersorbet

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, Rahm	
<u>Coupe Smarties</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties, Rahm	
<u>Coupe Marshmallows</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows, Rahm	
<u>Twister</u>	2.50

NACHMITTAGSKARTE

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
ELIAS SOLARIS aus dem Luzerner Seetal,
sind der perfekte Einstieg in dein Brasserie-Erlebnis.
Wir beraten dich gerne über die passende Kombination.



PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse	
<u>Flammkuchen Pilatus</u>	19.50
mit Sauerrahm, geräuchertem Tofu, Rosenkohl, rote Zwiebeln, Apfel und Rucola (<i>vegi</i>)	
<u>Getrübffelte Kartoffelkroketten</u>	19.00
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln (<i>vegi</i>)	
<u>Bergkäse-Plättli</u>	23.00
mit Feigenbrot und Quittensenf serviert mit Ficelle, unserem Hausbaguette (<i>vegi</i>)	

PLATS PRINCIPAUX

«Bowl d'automne» 19.50

Rotkabis-Salat, Ziegenfrischkäsecreme, Pilzsalat,
Roter Quinoa, gepickelte rote Zwiebeln, Randensalat,
Birnen, Baumnüsse (*vegi*)

- mit Schweizer Felchenknusperli +9.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (*vegi*) +8.50

Schweizer Felchenknusperli 29.50

Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach Hausrezept,
Tatarsauce und Pommes frites

Innerschweizer Rindstatar klein 26.00

mit jungen Salatblättern, Senfglace gross 36.50

und geröstetem Sauerteigbaguette

- mit Markknochen aus dem Ofen, +6.50
- mit hausgemachter Café de Paris überbacken +4.50
- mit Cognac verfeinert +4.00

Burger «Verkehrshaus» 27.00

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

VINS RÉGIONAUX

ELIAS Johanniter AOC Luzern

75dl 54.00

Johanniter (Kreuzung aus Riesling und
Freiburger)

1dl 8.00

ELIAS Solaris AOC Luzern

75dl 56.00

Solaris (Kreuzung aus Merzling und Muscat
Otonell)

1dl 8.50

ELIAS Divico AOC Luzern

75dl 56.00

Divico (Kreuzung aus Gamaret und Bronner)

1dl 8.50

Auf einer Rebfläche von 1.5 Hektaren baut die Familie Bachmann Ihren Wein an. Dabei arbeiten sie ausschliesslich mit speziell gezüchteten, widerstandsfähigen Rebsorten.

Der Rebberg liegt nicht, wie üblich in einer Steillage, sondern auf einer flachen Ebene auf den Moränenböden des ehemaligen Seitenarms des Reussgletschers.

Der Wein wird auf dem Weingut Heidegg gekellert, wo Elias Bachmann selbst arbeitet.

VIN AU VERRE

<u>Prosecco Spumante DOC Extra Dry</u> Contessa Giulia, Veneto, I	1dl	7.50
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	1dl	7.50
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u> Luc Pirlet, Languedoc, F Sauvignon Blanc	1dl	6.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	1dl	7.80
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	1dl	8.00
<u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc</u> Luc Pirlet, Languedoc, F Cabernet Sauvignon	1dl	6.50

VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>Heidegger Riesling-Sylvaner</u> Schloss Heidegg, Luzern Riesling-Sylvaner	7.5dl	54.50
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u> Luc Pirlet, Languedoc, F Sauvignon Blanc	7.5dl	42.00
<u>Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Chasselas	7.5dl	52.50
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	7.5dl	51.00
<u>Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP</u> Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier	7.5dl	46.00
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	52.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	54.50

VINS ROUGES

<u>Cuvée dunkelrot VdP Suisse</u>	7.5dl	56.00
Schloss Heidegg, Luzern		
Blauburgunder, Zweigelt		
<u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc</u>	7.5dl	47.00
Luc Pirlet, Languedoc, F		
Cabernet Sauvignon		
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u>	7.5dl	59.50
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt		
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir		
<u>Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge</u>	7.5dl	71.00
Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F		
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault		

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

<u>Champagne Canard-Duchêne</u>	7.5dl	79.00
AOC Brut Cuvée Léonie		
Ludes, F		
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
<u>Prosecco Spumante DOC Extra Dry</u>	7.5dl	51.00
Contessa Giulia, Veneto, I		

BRASSERIE

im Verkehrshaus

BIÈRES

Eichhof Lager	3.3dl	5.50
Eichhof Lager alkoholfrei	3.3dl	5.50
Erdinger Weissbier	3.3dl	6.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3dl	6.50
Bierliebe Monatsbier	3.3dl	7.00

Unser Monatsbier kommt von Bierliebe.
Entdecke die Biervielfalt der Schweiz!
Frag einfach nach dem aktuellen Angebot.

BOISSONS SANS ALCOOL

Henniez mit/ohne Kohlensäure	3.3dl	5.00
Rivella rot/blau	3.3dl	5.00
Sinalco Cola/Cola Zero	3.0dl	5.00
Sinalco Orange	3.0dl	5.00
Elmer Citro	3.3dl	5.00
Ramseier Huustee Minze	3.3dl	5.00
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.00
Red Bull/Red Bull Sugarfree	2.5dl	5.50
Organics Cola/Lemon/Ginger/Tonic/Mate	2.5dl	5.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

CAFÉ ET THÉS

Café crème	4.80
Espresso	4.80
Espresso double	6.00
Ristretto	4.80
Café au lait	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Thés Sirocco	4.80

LIQUEURS

Lillet Blanc	4cl / 17 Vol %	7.50
Aperol Bitter	4cl / 17 Vol %	7.50
Jsotta Vermouth Bianco	4cl / 17 Vol %	7.50
Jsotta Vermouth Rosso	4cl / 17 Vol %	7.50
Mount Rigi Liqueur	4cl / 20 Vol %	7.50

SPIRITUEUX

Le Pastis, Larusée	4cl / 45 Vol %	7.50
Gin 1616 Langatun	4cl / 45 Vol %	10.00
Hendrick's Gin	4cl / 45 Vol %	10.00
mit Softdrink		+4.00

APÉRITIFS ET AFTERWORKS

Prosecco Royal	12.50
Aperol Spritz	12.50
Mount Rigi-Spritz	12.50
Mount Rigi-Tonic	12.50
Lillet Vive	12.50
Lillet Hugo	12.50
Gin 1616 Langatun Tonic	14.00
Hendrick's Gin Tonic	14.00

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

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

NOS PARTENAIRES

Transgourmet Schweiz

Basel

Fleisch/Wurstwaren

Brauerei Eichhof

6002 Luzern

Bier

MUNDO

6023 Rothenburg

Gemüse

Bierliebe

6026 Rain

Bier

Bäckerei Hänggi

6023 Rothenburg/Küssnacht

Brot/Gebäck

Kellerei St. Georg

6002 Luzern

Wein

Bianchi AG

5621 Zufikon

Fisch

Scherer & Bühler

6045 Meggen

Wein

Excellent Food

4800 Zofingen

Sardinien

Landolt Weine

8045 Zürich

Wein

fromSuisse

6020 Emmenbrücke

Bergkäse

Weinbau Elias Bachmann

6284 Gelfingen

Wein

Pistor

6023 Rothenburg

Geflügel