

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

Markknochen aus dem Ofen 11.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und
Ficelle, unser Hausbaguette

3erlei vom Kürbis 14.50
Ofenkürbis, Kürbis- Panna- Cotta, Kürbiscarpaccio
mit Belugalinsenragout, Kürbiskernen und Kräutersalat
(vegan)

SOUPES

Tagessuppe 8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!

Wintersuppe 12.50
Marronicremesuppe mit Äpfeln und Thymian
(vegan, gluten- und laktosefrei)

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'hiver» 19.50

Süsskartoffelstampf, Orangen-Chicoree, Geschmorte
Kürbis, Kumquats, Quinoa, Pfälzerrüebli-salat, Haselnüsse
und Hummus mit Kurkuma

(vegan)

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

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, roten Zwiebeln, Randen, Thymian, Fetakäse, Birnen, Pilze und Portulak (*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

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

Steak et frites 41.50
Innerschweizer Entrecôte 180gr,
überbacken mit hausgemachter Café de Paris,
serviert mit Pommes frites

Coq au vin 28.50
Poulet in Rotweinsauce, Perlzwiebeln, Champignons
und Kartoffelstampf

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger «Verkehrshaus»

27.00

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

Nouilles

24.50

Hausgemachte Teigwaren mit Salbeisauce,
Ofenpetersilienwurzel, Randen, Kalettes, Pilzen und
pochiertem Ei (*vegi, laktosefrei*)

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

Kalettes sind ein Gemüse, eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl;
sie sind auch unter den Namen Kohlröschen, Wilder Rosenkohl oder
Flower Sprout bekannt. Das Gemüse wird als Superfood bezeichnet, weil
es doppelt so viel Vitamin C und B6 enthalten wie Rosenkohl.
Es schmeckt nussig und entwickelt bei der Verarbeitung kaum den
typischen Kohlgeruch.



DESSERTS

Parfait 13.00
von gebrannten Baumüssen, Quittenkompott und
Streuseln

«Moelleux» 13.50
Schokoladenküchlein mit Mascarponeglace,
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

Flammkuchen Chasseral

21.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und
Greyerzerkäse

Flammkuchen Pilatus

19.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Randen, Thymian, Fetakäse,
Birnen, Pilze und Portulak (*vegi*)

Getrübte Kartoffelkroketten

19.00

mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und
Frühlingszwiebeln (*vegi*)



PLATS PRINCIPAUX

«Bowl d'hiver» 19.50

Süsskartoffelstampf, Orangen-Chicoree, Geschmorter Kürbis, Kumquats, Quinoa, Pfälzerrüebli Salat, Haselnüsse und Hummus mit Kurkuma (vegan)

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

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

Kartoffelrösti 20.50

mit Brie, Frischkäse, Preiselbeeren und Kräutersalat (vegi)

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

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 gekeltert, 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 | 7.50 |
| <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 | 7.50 |

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 |

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 Liquer | 4cl / 20 Vol % | 7.50 |

SPIRITUEUX

| | | |
|--------------------|----------------|-------|
| Le Pastis, Larusée | 4cl / 45 Vol % | 7.50 |
| Hendrick's Gin | | |
| mit Softdrink | 4cl / 45 Vol % | 10.00 |
| | | +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 |
| 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