

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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.



BRASSERIE

im Verkehrshaus

ENTRÉES

<u>Markknöchen aus dem Ofen</u>	11.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>3erlei vom Kürbis</u>	14.50
Ofenkürbis, Kürbis- Panna- Cotta, Kürbiscarpaccio mit Belugalinsenragout, Kürbiskernen und Kräutersalat (vegan)	

SOUPES

<u>Tagessuppe</u>	8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!	
<u>Wintersuppe</u>	12.50
Marronicremesuppe mit Äpfeln und Thymian (vegan, gluten- und laktosefrei)	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

SALADES / BOWL

<u>Caesar Salad « à la Suisse »</u>	19.50
Gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten, gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel	
<u>Nüsslisalat « Jägerart »</u>	14.50
mit gehacktem Ei, gebratenen Pilzen, knusprigem Speck	
<u>«Bowl d'hiver»</u>	19.50
Süsskartoffelstampf, Orangen-Chicoree, Geschmorter Kürbis, Kumquats, Quinoa, Pfälzerrüeblisalat, 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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer	
<u>Flammkuchen Pilatus</u>	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!



BRASSERIE

im Verkehrshaus

PLATS PRINCIPAUX

<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senf glace	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	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

<u>Burger «Verkehrshaus»</u>	27.00
Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse, Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit, Röstzwiebeln und Pommes frites	
<u>Nouilles</u>	24.50
Hausgemachte Teigwaren mit Salbeisauce, Ofenpetersilienwurzel, Randen, Kalettes, Pilzen und pochierterem 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.



BRASSERIE

im Verkehrshaus

DESSERTS

<u>Parfait</u>	13.00
von gebrannten Baumnüssen, Quittenkompott und Streuseln	
<u>«Moelleux»</u>	13.50
Schokoladenküchlein mit Mascarponeglace, Traubenragout und Gewürzcanache	

COUPES

<u>Coupe Danmark</u>	11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	Mini 8.50
<u>Coupe Baileys</u>	14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm	Mini 10.50
<u>Glacekugel</u>	Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet	mit Rahm +1.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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.



BRASSERIE

im Verkehrshaus

PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse	
<u>Flammkuchen Pilatus</u>	19.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Randen, Thymian, Fetakäse, Birnen, Pilze und Portulak (vegi)	
<u>Geträufelte Kartoffelkroketten</u>	19.00
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln (vegi)	



BRASSERIE

im Verkehrshaus

PLATS PRINCIPAUX

<u>«Bowl d'hiver»</u>	19.50
Süsskartoffelstampf, Orangen-Chicoree, Geschmorter Kürbis, Kumquats, Quinoa, Pfälzerrüeblisalat, Haselnüsse und Hummus mit Kurkuma (<i>vegan</i>)	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Randen-Falafeln (<i>vegi</i>)	+8.50
<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>Burger «Verkehrshaus»</u>	27.00
Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse, Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit, Röstzwiebeln und Pommes frites	
<u>Kartoffelrösti</u>	20.50
mit Brie, Frischkäse, Preiselbeeren und Kräutersalat (<i>vegi</i>)	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

VINS RÉGIONAUX

<u>ELIAS Johanniter AOC Luzern</u>	75dl	54.00
Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Freiburger)	1dl	8.00
<u>ELIAS Solaris AOC Luzern</u>	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.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

VINS BLANCS ET ROSÉS

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

SPRITUEUX

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

Sardinen

Landolt Weine

8045 Zürich

Wein

fromSuisse

6020 Emmenbrücke

Bergkäse

Weinbau Elias Bachmann

6284 Gelfingen

Wein

Pistor

6023 Rothenburg

Geflügel