

## CARTES DES METS

### SARDINES ET FRUITS DE MER

#### Sardines et fruits de mers

dès 16.00

Servient avec la ficelle, notre pain maison, capres et citron

- Laisses-toi inspirer par nos plus de 10 sortes de notre partenaire «Excellent Food» qui sont exposées

Les sardines sont comme le vin, plus elles sont conservées longtemps, plus elles sont savoureuses.

Nos sardines exquises accompagnées d'un verre de vin fruité de

ELIAS SOLARIS du Seetal lucernois,

sont l'introduction parfaite à ton expérience de la Brasserie.

Le début parfait pour ton repas à la Brasserie.

Nous nous ferons un plaisir de te conseiller sur la combinaison la plus appropriée.



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## ENTRÉES

<u>Os à moelle du four</u>	11.50
parfumé au thym, avec beurre et Sel des Alpes, servi avec la ficelle, notre pain maison	
<u>Variation de courge</u>	14.50
Courge au four, panna cotta à la courge, carpaccio de courge servit avec ragoût de lentilles beluga, graines de courge et salade d'herbes (végétalien)	

## SOUPES

<u>Soupe du jour</u>	8.00
Ne soyez pas timide, demandez-nous!	
<u>Soupe d'hiver</u>	12.50
Velouté aux marrons aux pommes et thym (végétalien, sans gluten et sans lactose)	

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## SALADES / BOWL

<u>Caesar salade «à la Suisse»</u>	19.50
Laitue rôtie avec omble chevalier mariné de Bremgarten, Sbrinz raboté, croûtons et lardons	
<u>Mâche «à la façon du chasseur»</u>	14.50
avec œuf haché, champignons sautés et lard croustillant	
<u>«Bowl d'hiver»</u>	19.50
Purée de patates douces, chicorée à l'orange, potiron braisé, kumquats, quinoa, salade de carottes, noisettes et houmous au curcuma (végétalien)	
• avec suprême de poulet suisse	+9.00
• avec falafels de betterave rouge (végétarien)	+8.50

Le quinoa est originaire d'Amérique du Sud, où il est connu sous les noms d'épinard de riz, de riz du Pérou et de riz des Incas. Ses graines sont parentées aux épinards, aux betteraves rouges et aux bettes. La plante appartient à la famille des amaranthacées et n'est pas, à proprement parler, une céréale. Elle fait néanmoins partie des meilleures sources végétales de protéines au monde et contient tous les acides aminés essentiels ainsi que de nombreux nutriments importants.

## PETITE FAIM

<u>Tarte flambée Chasseral</u>	21.50
avec crème acidulée, oignons rouges, lard, poireaux et Gruyère	
<u>Tarte flambée Pilatus</u>	19.50
avec crème aigre, oignons rouges, betteraves rouges, thym, feta, poires, champignons et pourpier (végétarien)	

La tarte flambée est originaire d'Alsace. Elle était autrefois cuite dans un four à bois avant le pain, afin de pouvoir évaluer la température du four. Si la tarte flambée devenait trop sombre, il fallait attendre que le four refroidisse avant de cuire le pain.

Servie sur une planche en bois au centre de la table,  
la tarte flambée est idéale à partager entre amis !



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## PLATS PRINCIPAUX

### Tartare de bœuf de la Suisse centrale

avec salade mesclun, glace à la moutarde et  
baguette au levain grillée

petit 26.00  
grand 36.50

- avec os à moelle du four +6.50
- gratiné au Café de Paris fait maison +4.50
- affiné au Cognac +4.00

### Steak et frites

41.50

Entrecôte de la Suisse centrale, 180g,  
Gratinée au Café de Paris fait maison,  
servie avec des frites

### Coq au vin

28.50

Poulet à la sauce au vin rouge, petits oignons,  
champignons et purée de pommes de terre

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

<u>Burger «Musée des transports»</u>	27.00
Burger de bœuf de la Suisse centrale avec fromage de montagne, buns de levain aux graines, confit de tomates, oignons grillés et frites	
<u>Nouilles</u>	24.50
Pâtes maison à la sauce à la sauge, racine de persil cuit au four, betteraves rouges, kalettes et, champignons ( <i>végétarien</i> )	
• avec suprême de poulet suisse	+9.00
• avec falafels de betterave rouge ( <i>végétarien</i> )	+8.50

Les kalettes sont un légume issu d'un croisement entre le chou de Bruxelles et le chou frisé; elles sont également connues sous les noms de « choux de Bruxelles sauvages » ou « Flower Sprout ». Ce légume est considéré comme un superaliment, car il contient deux fois plus de vitamines C et B6 que les choux de Bruxelles. Il a un goût de noisette et ne dégage pratiquement pas l'odeur typique du chou lors de la cuisson.



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## DESSERTS

Parfait 13.00

à base de noix grillées, compote de coings, crumble

«Moelleux» 13.50

Petit gâteau au chocolat, glace au mascarpone,  
ragoût de raisins et ganache aux épices

## COUPES

Coupe Danmark 11.50

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly Mini 8.50

Coupe Baileys 14.00

Glace vanille, glace café, Baileys et chantilly Mini 10.50

Boules de glace 4.00 la boule

Vanille, chocolat, café, fraise,  
sorbet citron, sorbet framboise + 1.50 avec chantilly

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## MENUS POUR ENFANTS

<u>Papa Moli</u>	13.50
Escalope de porc panée avec frites	
<u>Coronado</u>	11.50
Nuggets de suprême de poulet Suisse avec frites	
<u>Le petit poucet</u>	10.50
Pâtes à la sauce tomate ou sauce bolognaise	

## DESSERTS POUR ENFANTS

<u>Coupe Haribo</u>	6.50
1 boule de glace au choix avec oursons Haribo, chantilly	
<u>Coupe Smarties</u>	6.50
1 boule de glace au choix avec Smarties, chantilly	
<u>Coupe Marshmallows</u>	6.50
1 boule de glace au choix avec guimauves, chantilly	
<u>Twister, la glace à l'eau</u>	2.50

## MENU DE L'APRÈS-MIDI

### SARDINES ET FRUITS DE MER

#### Sardines et fruits de mers

dès 16.00

Servient avec la ficelle, notre pain maison, capres et citron

- Laisses-toi inspirer par nos plus de 10 sortes de notre partenaire «Excellent Food» qui sont exposées

Les sardines sont comme le vin, plus elles sont conservées longtemps, plus elles sont savoureuses.

Nos sardines exquises accompagnées d'un verre de vin fruité de

ELIAS SOLARIS du Seetal lucernois,

sont l'introduction parfaite à ton expérience de la Brasserie.

Le début parfait pour ton repas à la Brasserie.

Nous nous ferons un plaisir de te conseiller sur la combinaison la plus appropriée.



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## LA PETITE SÉLECTION

<u>Tarte flambée Chasseral</u>	21.50
avec crème acidulée, oignons rouges, lard, poireaux et Gruyère	
<u>Tarte flambée Pilatus</u>	19.50
avec crème aigre, oignons rouges, betteraves rouges, thym, feta, poires, champignons et pourpier (végétarien)	
<u>Croquettes de pommes de terre truffées</u>	19.00
avec mayonnaise à l'ail, salade d'herbes et oignons de printemps (végétarien)	



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## PLATS PRINCIPAUX

### «Bowl d'hiver»

Purée de patates douces, chicorée à l'orange, 19.50  
potiron braisé, kumquats, quinoa, salade de  
carottes, noisettes et houmous au curcuma  
(végétalien)

- avec suprême de poulet suisse +9.00
- avec falafels de betterave rouge (végétarien) +8.50

### Tartare de bœuf de la Suisse centrale

avec salade mesclun, glace à la moutarde et petit 26.00  
baguette au levain grillée grand 36.50

- avec os à moelle du four +6.50
- gratiné au Café de Paris fait maison +4.50
- affiné au Cognac +4.00

### Burger «Musée des transports»

Burger de bœuf de la Suisse centrale avec fromage  
de montagne, buns de levain aux graines, confit de  
tomates, oignons grillés et frites

### Rösti de pommes de terre

au brie, fromage frais, airelles et salade aux herbes\*\* 20.50  
(végétarien)

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## VINS RÉGIONAUX

<u>ELIAS</u> Johannter AOC Luzern	75dl	54.00
Johanniter (Croisement de Riesling et de Freiburger)	1dl	8.00
<u>ELIAS</u> Solaris AOC Luzern	75dl	56.00
Solaris (Croisement de Merzling et de Muscat Otonell)	1dl	8.50

La famille Bachmann cultive son vin sur une surface de 1,5 hectare.  
Elle travaille exclusivement avec des cépages résistants  
spécialement cultivés.

Le vignoble n'est pas situé sur une pente raide comme c'est  
habituellement le cas, mais sur une plaine plate, sur les sols  
morainiques de l'ancien bras latéral du glacier de la Reuss.

Le vin est vinifié au domaine Heidegg, où Elias Bachmann  
travaille lui-même.

# 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, Vaud 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

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>Heidegger Riesling-Sylvaner</u> Schloss Heidegg, Lucerne 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, Vaud 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

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## VINS ROUGES

<u>Cuvée dunkelrot VdP Suisse</u>	7.5dl	56.00
Schloss Heidegg, Lucerne 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, Vaud Pinot Noir, Gamaret, Garanoir		
<u>Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge</u>	7.5dl	71.00
Chante Cigale, Côte du Rhône, F Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Domaine		

## 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 non alcoolique	3.3dl	5.50
Erdinger Weissbier	3.3dl	6.50
Erdinger Weissbier non alcoolique	3.3dl	6.50
Bierliebe Monatsbier (bière du mois)	3.3dl	7.00

Notre bière du mois vient de notre partenaire «Bierliebe».

Découvrez la diversité des bières en Suisse!

Demandez simplement l'offre actuelle.

## BOISSONS SANS ALCOOL

Henniez eau minéral plate/gazeuse	3.3dl	5.00
Rivella rouge/bleu	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 (thé froid fait maison)	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
Hendrick's Gin	4cl / 45 Vol %	10.00
with Softdrink		+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

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

Sauf mention contraire, nos produits carnés et nos pains et pâtisseries proviennent de la Suisse. En cas de doute sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## NOS PARTENAIRES

Transgourmet Schweiz

Basel

Viande/charcuterie

Brauerei Eichhof

6002 Luzern

Bière

MUNDO

6023 Rothenburg

Légumes

Bierliebe

6026 Rain

Bière

Bäckerei Hänggi

6023 Rothenburg/Küssnacht

Pain/Pâtisseries

Kellerei St. Georg

6002 Luzern

Vin

Bianchi AG

5621 Zufikon

Poisson

Scherer & Bühler

6045 Meggen

Vin

Excellent Food

4800 Zofingen

Sardines

Landolt Weine

8045 Zürich

Vin

fromSuisse

6020 Emmenbrücke

Fromage de Montagne

Weinbau Elias Bachmann

6284 Gelfingen

Vin

Pistor

6023 Rothenburg

Volaille