

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

- Laisse-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.



ENTRÉES

Os à moelle du four 11.50
parfumé au thym, avec beurre et Sel des Alpes,
servi avec la ficelle, notre pain maison

Variation de courge 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

Soupe du jour 8.00
Ne soyez pas timide, demandez-nous!

Soupe d'hiver 12.50
Velouté aux marrons aux pommes et thym
(végétalien, sans gluten et sans lactose)

SALADES / BOWL

Caesar salade «à la Suisse» 19.50

Laitue rôtie avec omble chevalier mariné de
Bremgarten, Sbrinz raboté, croûtons et lardons

Mâche «à la façon du chasseur» 14.50

avec œuf haché, champignons sautés et lard croustillant

«Bowl d'hiver» 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

Tarte flambée Chasseral

21.50

avec crème acidulée, oignons rouges, lard, poireaux et Gruyère

Tarte flambée Pilatus

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 !



PLATS PRINCIPAUX

Tartare de bœuf de la Suisse centrale petit 26.00
avec salade mesclun, glace à la moutarde et grand 36.50
baguette au levain grillée

- 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

Burger «Musée des transports»

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

Nouilles

24.50

Pâtes maison à la sauce à la sauge, racine de persil cuit au four, betteraves rouges, kalettes et, champignons (*végétarien*)

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



DESSERTS

<u>Parfait</u>	13.00
à base de noix grillées, compote de coings, crumble	

<u>«Moelleux»</u>	13.50
Petit gâteau au chocolat, glace au mascarpone, ragoût de raisins et ganache aux épices	

COUPES

<u>Coupe Danmark</u>	11.50
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly	Mini 8.50

<u>Coupe Baileys</u>	14.00
Glace vanille, glace café, Baileys et chantilly	Mini 10.50

<u>Boules de glace</u>	4.00 la boule
Vanille, chocolat, café, fraise, sorbet citron, sorbet framboise	+ 1.50 avec chantilly

MENUS POUR ENFANTS

<u>Papa Moll</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 oursours 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

- Laisse-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.



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 (<i>végétarien</i>)	
<u>Croquettes de pommes de terre truffées</u>	19.00
avec mayonnaise à l'ail, salade d'herbes et oignons de printemps (<i>végétarien</i>)	



PLATS PRINCIPAUX

«Bowl d'hiver»

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

- 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 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

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 27.00

Rösti de pommes de terre

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

VINS RÉGIONAUX

ELIAS Johannter AOC Luzern

75dl 54.00

Johanniter (Croisement de Riesling et de
Freiburger)

1dl 8.00

ELIAS 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.

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

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

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		

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!

Demandes 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

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	4cl / 45 Vol %	10.00
with 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
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.

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