

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 exquisées 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)

Duo de chèvre et de betterave 14.50
Betterave marinée, praline au fromage de chèvre
avec abricot, fenouil, gelée d'orange et salade d'herbes

SOUPES

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

Soupe de printemps 12.50
Velouté de petits pois aux pignons de pin et au
basilic
(Sans gluten)

SALADES / BOWL

Caesar salade «à la Suisse» 19.50

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

Salade Jacques 13.50

Salade printanière aux pousses, œuf, graines grillées, concombres, carottes, radis, fruits de saison, croûtons à l'ail et vinaigrette maison.
(végétarienne, sans lactose)

- avec des beignets de corégone suisse +9.50
- avec suprême de poulet suisse +9.00
- avec des falafels à la betterave rouge (*végétalien*) +8.50

«Bowl d'printemps» 19.50

Crème de carottes, fenouil, fruits de saison, betterave jaune, couscous, pignons de pin et purée de petits pois

- avec des beignets de corégone suisse +9.50
- avec suprême de poulet suisse +9.00
- avec des falafels à la betterave rouge (*végétalien*) +8.50

PETITE FAIM

Tarte flambée Chasseral 21.50
avec crème acidulée, oignons rouges, lard, poireaux et Gruyère

Tarte flambée Pilatus 19.50
avec de la crème fraîche, des asperges, du brie, du piment jalapeño, de l'ail des ours, du miel et de la chicorée (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

<u>Tartare de bœuf de la Suisse centrale</u>	petit 26.00
avec de jeunes feuilles de salade et des tomates séchées, un œuf Onsen, des olives et de la baguette au levain grillée	grand 36.50
<ul style="list-style-type: none">• avec os à moelle du four• affiné au Cognac	+6.50 +4.00
<u>Steak et frites</u>	41.50
Entrecôte de la Suisse centrale, 180g, Gratinée au Café de Paris fait maison, servie avec des frites	
<u>Pâté de printemps</u>	24.50
Légumes de printemps colorés, crème au cognac, champignons, carottes	
<ul style="list-style-type: none">• avec petites boulettes de porc	+3.50
<u>Beignets de corégone à la suisse</u>	29.50
Filets de corégone croustillants enrobés d'une pâte à la bière selon une recette maison, accompagnés d'une sauce tartare et de frites	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger «Brasserie»

27.00

Poulet effiloché façon «coq au vin» dans un pain à la pâte à la bière, pleurotes royaux poêlés, relish aux oignons et au fromage et frites

Raviolis à la ricotta

24.50

Raviolis farcis à la ricotta, à la roquette, au pesto d'ail des ours et à la tomate (végétariens)



DESSERTS

Un éclair revisité 13.00
Au café, au sureau, à la fève tonka et à la fraise

Crème brûlée au citron 13.50
Avec une compote de rhubarbe

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, + 1.50 avec chantilly
sorbet citron, sorbet framboise

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 oursions 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 8 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 exquisées 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

Tarte flambée Chasseral 21.50
avec crème acidulée, oignons rouges, lard, poireaux et Gruyère

Tarte flambée Pilatus 19.50
avec de la crème fraîche, des asperges, du brie, du piment jalapeño, de l'ail des ours, du miel et de la chicorée (végétarien)

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



PLATS PRINCIPAUX

Bowl d'printemps»

Crème de carottes, fenouil, fruits de saison, betterave jaune, couscous, pignons de pin et purée de petits pois (Végétalien) 19.50

- avec suprême de poulet suisse +9.00
- avec falafels de betterave rouge (*végétarien*) +8.50
- avec des beignets de corégone suisse +9.50

Tartare de bœuf de la Suisse centrale

petit 26.00
grand 36.50

avec de jeunes feuilles de salade et des tomates séchées, un œuf Onsen, des olives et de la baguette au levain grillée

- avec os à moelle du four +6.50
- affiné au Cognac +4.00

Burger «Brasserie»

27.00

Poulet effiloché façon «coq au vin» dans un pain à la pâte à la bière, pleurotes royaux poêlés, relish aux oignons et au fromage et frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Salade Jacques 13.50

Salade printanière aux pousses, œuf, graines grillées, concombres, carottes, radis, fruits de saison, croûtons à l'ail et vinaigrette maison.
(végétarienne, sans lactose)

- avec des beignets de corégone suisse +9.50
- avec suprême de poulet suisse +9.00
- avec des falafels à la betterave rouge +8.50
(*végétalien*)

Beignets de corégone à la suisse 29.50

Filets de corégone croustillants enrobés d'une pâte à la bière selon une recette maison, accompagnés d'une sauce tartare et de frites

DESSERTS

Un éclair revisité 13.00
Au café, au sureau, à la fève tonka et à la fraise

Crème brûlée au citron 13.50
Avec une compote de rhubarbe

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, + 1.50 avec chantilly
sorbet citron, sorbet framboise

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 oursions 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

VINS RÉGIONAUX

<u>ELIAS Johannter AOC Luzern</u>	75dl	54.00
Johanniter (Croisement de Riesling et de Freiburger)	1dl	8.00

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

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

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

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

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 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