

CARTE

SARDINES ET FRUITS DE MER

Sardines et fruits de mer

ab 16.00

servis avec Ficelle, notre baguette maison, câpres et citron

- Laissez-vous inspirer par les plus de 10 variétés sur l'écran de notre partenaire «Excellent Food»

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

Nos sardines exquisées accompagnées d'un verre fruité
ELIAS SOLARIS du Luzerner Seetal,
sont la parfaite introduction à votre expérience Brasserie.
Nous vous conseillons volontiers sur la combinaison idéale.



ENTRÉES

Salade de tomates à la pastèque 16.50
avec basilic, Burrata de Marbach, roquette et
vinaigrette fraise-citron vert

Salade Jacques 14.50
Salade estivale avec pousses, œuf, graines grillées,
concombres, carottes, radis, fruits de saison, croûtons à
l'ail et vinaigrette maison
(végé, sans lactose)

En plat principal:

- avec sandre suisse croustillant +10.50
- avec blanc de poulet suisse +9.00
- avec falafels aux betteraves (vegan) +8.50

Os à moelle au four 12.50
parfumé au thym, avec beurre, Sel des Alpes et Ficelle,
notre baguette maison

SOUPES

Soupe du jour 8.50
Ne soyez pas timide, demandez-nous!

Soupe froide d'été 11.50
Gazpacho avec concombres, poivrons et huile de
basilic (sans gluten, sans lactose)

TARTE FLAMBÉE

Tarte flambée Chasseral

22.50

avec crème fraîche, oignons rouges, lardons, poireaux
et Gruyère

Tarte flambée Pilatus

20.50

avec crème fraîche, oignons rouges, abricots, tomates
cerises, courgettes, féta et roquette (végé)

La tarte flambée est originaire d'Alsace. Autrefois, elle était cuite avant le pain dans le four à bois pour évaluer la température du four. Si la tarte flambée devenait trop foncée, il fallait attendre que le four refroidisse avant d'enfourner le pain.

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



PLATS PRINCIPAUX

Bowl d'été 19.50

Salade de quinoa rouge, radis mariné aux framboises, muhammara, tomates cerises, poivrons rouges rôtis, vinaigrette fraise-citron vert
(sans gluten et vegan)

- avec sandre suisse croustillant +10.50
- avec blanc de poulet suisse +9.00
- avec falafels aux betteraves (vegan) +8.50

Tartare de bœuf de Suisse

avec jeunes feuilles de salade, tomate séchée, œuf onsen, petit 28.00
grand 38.50
olives et baguette au levain grillée

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

Steak et frites 43.50

vache de pâturage de la suisse élevé en pâturage
180g, gratiné avec beurre Café de Paris maison,
servi avec frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger Verkehrshaus

28.00

Burger de bœuf gratiné au fromage de montagne, confit de tomates, oignons frits dans un bun brioché, servi avec frites

Ravioli Ricotta

24.50

Ravioli farcis à la ricotta de bufflonne et aux épinards sur velouté aux herbes, avec tomates, courgettes, roquette (végé)

Sandre suisse croustillant

29.50

Filets de sandre croustillants en pâte à bière selon recette maison, avec sauce tartare et frites



DESSERTS

Parfait au basilic et crème fraîche 13.00
Avec ragout de baies, baies fraîches et Florentin

Gâteau au fromage blanc 13.50
Tartelette avec crème cheesecake, framboise, pêche et sorbet citron-sureau

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Glace à la vanille, sauce chocolat, crème Mini 8.50

Coupe Baileys 14.00
Glace à la vanille, glace au café, Baileys, crème Mini 10.50

Boule de glace Par boule 4.00
Vanille, chocolat, café, fraise, sorbet citron, sorbet avec crème
framboise +1.50

MENUS POUR ENFANTS

Papa Moll 13.50

Escalope de porc schnitzel pané avec frites

Coronado 11.50

Nuggets de blanc de poulet suisse avec frites

Le petit Mats 10.50

Pâtes avec sauce tomate ou sauce bolognaise

DESSERTS POUR ENFANTS

Coupe Haribo 6.50

1 boule de glace au choix avec ours en gélatine, crème

Coupe Smarties 6.50

1 boule de glace au choix avec Smarties, crème

Coupe Marshmallows 6.50

1 boule de glace au choix avec marshmallows, crème

Twister 2.50

CARTE DE L'APRÈS-MIDI

SARDINES ET FRUITS DE MER

Sardines et fruits de mer

ab 16.00

servis avec Ficelle, notre baguette maison, câpres et citron

- Laissez-vous inspirer par les plus de 10 variétés sur l'écran de notre partenaire «Excellent Food»

Les sardines sont comme le vin,
plus elles sont conservées longtemps, meilleures elles deviennent.
Nos sardines exquisées accompagnées d'un verre fruité
ELIAS SOLARIS du Luzerner Seetal,
sont la parfaite introduction à votre expérience Brasserie.
Nous vous conseillons volontiers sur la combinaison idéale.



TARTE FLAMBÉE

Tarte flambée Chasseral

22.50

avec crème fraîche, oignons rouges, lardons, poireaux et fromage Gruyère

Tarte flambée Pilatus

20.50

avec crème fraîche, oignons rouges, abricots, tomates cerises, courgettes, féta et roquette (végé)

Croquettes de pommes de terre truffées

19.50

avec mayonnaise à l'ail, salade d'herbes et oignons nouveaux (végé)



PLATS PRINCIPAUX

Le Bowl de Salade

19.50

Salade de quinoa rouge, radis mariné aux framboises, muhammara, tomates cerises, poivrons rouges rôtis, vinaigrette fraise-citron vert
(sans gluten et vegan)

- avec sandre suisse croustillant +10.50
- avec blanc de poulet suisse +9.00
- avec falafels aux betteraves (vegan) +8.50

Tartare de bœuf de Suisse

petit 28.00

avec jeunes feuilles de salade, tomate séchée, œuf onsen,
olives et baguette au levain grillée

grand 38.50

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

Burger Verkehrshaus

28.00

Burger de bœuf gratiné au fromage de montagne, confit de tomates, oignons frits dans un bun brioché, servi avec frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Salade Jacques

14.50

Salade estivale avec pousses, œuf, graines grillées,
concombres, carottes, radis, fruits de saison, croûtons à
l'ail et vinaigrette maison
(végé, sans lactose)

- avec sandre suisse croustillant +10.50
- avec blanc de poulet suisse +9.00
- avec falafels aux betteraves (vegan) +8.50

Sandre suisse crouillant

29.50

Filets de sandre croustillants en pâte à bière selon
recette maison, avec sauce tartare et frites

DESSERTS

<u>Parfait au basilic et crème fraîche</u>	13.00
Avec ragout de baies, baies fraîches et Florentin	

<u>Gâteau au fromage blanc</u>	13.50
Tartelette croustillante avec crème cheesecake, sorbet citron-fleur de sureau, gel de framboises et pêche marinée	

COUPES

<u>Coupe Danmark</u>	11.50
Glace à la vanille, sauce chocolat, crème	Mini 8.50

<u>Coupe Baileys</u>	14.00
Glace à la vanille, glace au café, Baileys, crème	Mini 10.50

<u>Boule de glace</u>	Par boule 4.00
Vanille, chocolat, café, fraise, sorbet citron, sorbet framboise	avec crème +1.50

MENUS POUR ENFANTS

Papa Moll 13.50

Escalope de porc schnitzel pané avec frites

Coronado 11.50

Nuggets de blanc de poulet suisse avec frites

Le petit Mats 10.50

Pâtes avec sauce tomate ou sauce bolognaise

DESSERTS POUR ENFANTS

Coupe Haribo 6.50

1 boule de glace au choix avec ours en gélatine, crème

Coupe Smarties 6.50

1 boule de glace au choix avec Smarties, crème

Coupe Marshmallows 6.50

1 boule de glace au choix avec marshmallows, crème

Twister 2.50

VINS RÉGIONAUX

Vins blancs

<u>ELIAS Johanniter AOC Luzern</u>	7.5dl	54.00
Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Freiburger)	1dl	8.00

<u>ELIAS Solaris AOC Luzern</u>	7.5dl	56.00
Solaris (Kreuzung aus Merzling und Muscat Otonell)	1dl	8.50

<u>Pinot Gris AOC Luzern – Kaiserspan</u>	7dl	59.90
Pinot Gris	1dl	8.60

Rosé

<u>Rosé Blauburgunder AOC Luzern – Kaiserspan</u>	7dl	56.90
Blauburgunder	1dl	8.20

Vin rouge

<u>Zweigelt AOC Luzern 2025 – Kaiserspan</u>	7dl	59.90
Zweigelt	1dl	8.60

<u>Zweigelt Barrique AOC Luzern 2024</u>	7dl	69.90
<u>Kaiserspan</u>		
Zweigelt – 13 Monate im Barrique gelagert		

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
Bière du mois Bierliebe	3.3dl	7.00

Notre bière du mois provient de Bierliebe.
Découvrez la diversité brassicole de la Suisse!
Demandez simplement l'offre actuelle.

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
Fever Tree Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	2.0dl	5.00
San Bitter	1.0dl	5.00

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
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
avec boisson sans alcool		+4.00

APÉRITIFS ET AFTERWORKS

Prosecco Royal	13.50
Aperol Spritz	13.50
Mount Rigi-Spritz	13.50
Mount Rigi-Tonic	13.50
Lillet Vive	13.50
Lillet Hugo	13.50
Hendrick's Gin Tonic	14.50

Tous les prix en CHF et TVA légale incluse.

**Sauf mention contraire, nous nous approvisionnons en produits
carnés et boulangerie en 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/Pâtisserie

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