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 passsende Kombination.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

ENTRÉES

Tomatensalat mit Wassermelone 16.50
mit Basilikum, Marbacher Burrata, Rucola und Erdbeer-Limetten-Dressing

Salade Jacques 14.50
Sommersalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen, Gurken, Rüebli, Radieschen, saisonale Früchte, Knoblauch-Croûtons und hausgemachtem Dressing (vegi, laktosefrei)

Als Hauptgang:

- mit Schweizer Zanderknusperli +10.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (vegan) +8.50

Markknochen aus dem Ofen 12.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette

SOUPES

Tagessuppe 8.50
Sei nicht schüchtern, frag uns!

Kalte Sommersuppe 11.50
Gazpacho mit Gurken, Peperoni und Basilikumöl (glutenfrei, laktosefrei)

BRASSERIE

im Verkehrshaus

TARTE FLAMBÉE

Flammkuchen Chasseral 22.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer

Flammkuchen Pilatus 20.50
mit Sauerrahm, rote Zwiebeln, Aprikosen, Cherrytomaten, Zucchini, Fetakäse und Rucola *(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

Sommerbowl 19.50
Roter Quinoa Salat, gepickelter Rettich mit Himbeeren, Muhammara, Cherrytomaten, geröstete rote Peperoni, an Erdbeer-Limetten-Dressing (glutenfrei und vegan)

- mit Schweizer Zanderknusperli +10.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (vegan) +8.50

Schweizer Rindstatar klein 28.00
mit jungen Salatblättern, Dörrtomate, Onsen-Ei, gross 38.50
Olive und geröstetem Sauerteigbaguette

- mit Markknochen aus dem Ofen +6.50
- mit Cognac verfeinert +4.00

Steak et frites 43.50
Entrecôte vom Schweizer Weiderind 180gr, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, serviert mit Pommes frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger Verkehrshaus 28.00
Rindsburger mit Bergkäse überbacken,
Tomatenkonfit, Röstzwiebeln im Brioche-Bun,
serviert mit Pommes frites

Ricotta Ravioli 24.50
Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat auf
Kräuterveloute, dazu Tomaten, Zucchini, Rucola
(vegi)

Schweizer Zanderknusperli 29.50
Knusprige Zanderfilets im Bierteig nach Hausrezept,
dazu Tatarsauce und Pommes frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

DESSERTS

Basilikum-Sauerrahm Parfait 13.00
Mit Beerenragout, frischen Beeren und Florentiner

Cheesecake-Tartelette 13.50
Tartelette mit Cheesecake Creme, Himbeere, Pfirsich und Zitronen – Holundersorbet

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

Coupe Baileys 14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm Mini 10.50

Glacekugel Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, mit Rahm +1.50
Zitronensorbet, Himbeersorbet

BRASSERIE

im Verkehrshaus

MENUS POUR ENFANTS

Papa Moll 13.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites

Coronado 11.50
Schweizer Pouletbrust-Nuggets mit Pommes frites

Der kleine Mats 10.50
Teigwaren mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese

DESSERTS POUR ENFANTS

Coupe Haribo 6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Gummibärli, Rahm

Coupe Smarties 6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties, Rahm

Coupe Marshmallows 6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows, Rahm

Twister 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 passsende Kombination.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

TARTE FLAMBÉE

Flammkuchen Chasseral 22.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse

Flammkuchen Pilatus 20.50
mit Sauerrahm, rote Zwiebeln, Aprikosen, Cherrytomaten, Zucchini, Fetakäse und Rucola *(vegi)*

Getrüffelte Kartoffelkroketten 19.50
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln *(vegi)*

BRASSERIE

im Verkehrshaus

PLATS PRINCIPAUX

Sommerbowl 19.50
Roter Quinoa Salat, gepickelter Rettich mit Himbeeren, Muhammara, Cherrytomaten, geröstete rote Peperoni, an Erdbeer-Limetten-Dressing
(glutenfrei und vegan)

- mit Schweizer Zanderknusperli +10.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (vegan) +8.50

Schweizer Rindstatar klein 28.00 / gross 38.50
mit jungen Salatblättern, Dörrtomate, Onsen-Ei, Olive und geröstetem Sauerteigbaguette

- mit Markknochen aus dem Ofen +6.50
- mit Cognac verfeinert +4.00

Burger Verkehrshaus 28.00
Rindsburger mit Bergkäse überbacken, Tomatenkonfit, Röstzwiebeln im Brioche-Bun, serviert mit Pommes frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Salade Jacques 14.50
Sommersalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen, Gurken, Rüebli, Radieschen, saisonale Früchte, Knoblauch-Croûtons und hausgemachtem Dressing (vegi, laktosefrei)

- mit Schweizer Zanderknusperli +10.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (vegan +8.50

Schweizer Zanderknusperli 29.50
Knusprige Zanderfilets im Bierteig nach Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

DESSERTS

Basilikum-Sauerrahm Parfait 13.00
Mit Beerenragout, frischen Beeren und Florentiner

Cheesecake-Tartelette 13.50
Knuspriges Tartelette mit einer Cheesecake Creme, Zitronen-Holunderblütensorbet, Himbeergel und mariniertem Pfirsich

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

Coupe Baileys 14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm Mini 10.50

Glace Kugel Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet mit Rahm +1.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

MENUS POUR ENFANTS

Papa Moll 13.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites

Coronado 11.50
Schweizer Poulet Brust-Nuggets mit Pommes frites

Der kleine Mats 10.50
Teigwaren mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese

DESSERTS POUR ENFANTS

Coupe Haribo 6.50
1 Glace Kugel nach Wahl mit Gummibärli, Rahm

Coupe Smarties 6.50
1 Glace Kugel nach Wahl mit Smarties, Rahm

Coupe Marshmallows 6.50
1 Glace Kugel nach Wahl mit Marshmallows, Rahm

Twister 2.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

VINS RÉGIONAUX

WEISSWEINE

ELIAS Johanniter AOC Luzern	7.5dl	54.00
Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Freiburger)	1dl	8.00
ELIAS Solaris AOC Luzern	7.5dl	56.00
Solaris (Kreuzung aus Merzling und Muscat Otonell)	1dl	8.50
Pinot Gris AOC Luzern – Kaiserspan	7dl	59.90
Pinot Gris	1dl	8.60

ROSÉ

Rosé Blauburgunder AOC Luzern – Kaiserspan	7dl	56.90
Blauburgunder	1dl	8.20

ROTWEIN

Zweigelt AOC Luzern 2025 – Kaiserspan	7dl	59.90
Zweigelt	1dl	8.60
Zweigelt Barrique AOC Luzern 2024 Kaiserspan	7dl	69.90
Zweigelt – 13 Monate im Barrique gelagert		

BRASSERIE

im Verkehrshaus

VIN AU VERRE

Prosecco Spumante DOC Extra Dry Contessa Giulia, Veneto, I	1dl	7.50
Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	1dl	7.50
Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, F Sauvignon Blanc	1dl	7.50
Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé) Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	1dl	7.80
Les Romaines Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	1dl	8.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, F Cabernet Sauvignon	1dl	7.50

VINS BLANCS ET ROSÉS

Heidegger Riesling-Sylvaner Schloss Heidegg, Luzern Riesling-Sylvaner	7.5dl	54.50
Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, F Sauvignon Blanc	7.5dl	42.00
Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Chasselas	7.5dl	52.50
Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	7.5dl	51.00
Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier	7.5dl	46.00
Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	52.00
Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé) Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	54.50

BRASSERIE

im Verkehrshaus

VINS ROUGES

Cuvée dunkelrot VdP Suisse Schloss Heidegg, Luzern Blauburgunder, Zweigelt	7.5dl	56.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, F Cabernet Sauvignon	7.5dl	47.00
Les Romaines Rouge La Côte AOC Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	7.5dl	59.50
Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	7.5dl	71.00

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

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

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
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
mit Wasser		+4.00

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

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.

NOS PARTENAIRES

Transgourmet Schweiz
Basel
Fleisch/Wurstwaren

MUNDO
6023 Rothenburg
Gemüse

Bäckerei Hänggi
6023 Rothenburg/Küssnacht
Brot/Gebäck

Bianchi AG
5621 Zufikon
Fisch

Excellent Food
4800 Zofingen
Sardinen

fromSuisse
6020 Emmenbrücke
Bergkäse

Pistor
6023 Rothenburg
Geflügel

Brauerei Eichhof
6002 Luzern
Bier

Bierliebe
6026 Rain
Bier

Kellerei St. Georg
6002 Luzern
Wein

Scherer & Bühler
6045 Meggen
Wein

Landolt Weine
8045 Zürich
Wein

Weinbau Elias Bachmann
6284 Gelfingen
Wein