

BRASSERIE

**BON  
APPÉTIT!**

im Verkehrshaus

## ENTRÉES

|   |       |
|---|-------|
| <u>Ficelle, unser Hausbaguette, mit aromatisierter Butter und Sel des Alpes, dazu ein WECK-Glas nach Wahl</u>   | 11.50 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Kürbis-Hummus (vegan)</li><li>• Randen-Apfel-Salat mit Baumnüssen und Fetakäse (vegi)</li><li>• Zucchini-Pilz-Salat (vegan)</li></ul> |       |
| Jedes weitere WECK-Glas   | +4.50 |
| <u>Markknochen aus dem Ofen</u>   | 11.50 |
| mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette  |       |
| <u>Kürbis aus dem Ofen</u>  | 15.50 |
| Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Belugalinsen und Kräutersalat   |       |

## SOUPES

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <u>Tagessuppe</u>                 | 8.00  |
| Sei nicht schüchtern, frag uns!   |       |
| <u>Artischocken-Thymian-Suppe</u> | 13.50 |
| mit Rillettes vom Schweizer Lamm  |       |

## SALADES

Salat «Viçoise» (vegi) 14.50  
mit grünen Bohnen, Ei, Kartoffeln, roten Zwiebeln,  
Vuna, die Thunfisch-Alternative auf Sojabasis und  
Apfelf Dressing

Salat Jacques (vegi) 12.50  
Blattsalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen,  
Gurken, Kürbis, Radieschen, saisonale Früchte,  
Knoblauch-Croûtons  
und hausgemachtem Dressing

Weil Teilen so schön ist, servieren wir unseren Salat Jacques  
ab zwei Personen in einer Schüssel.

## PETITE FAIM

Flammkuchen Chasseral 21.50  
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch

Flammkuchen Pilatus (vegi) 19.50  
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Kürbis, gepickelte  
Ingwer-Äpfel, Rosenkohl, Baumnuss-Pesto und  
Fetakäsebrösel

## BOWLS

|  |       |
|--|-------|
| <u>«Port Louis» (vegi)</u>   | 19.50 |
| Quinoa, Ofenpastinake, Pilze, Rosenkohl, Marroni,<br>Ziegenkäse und Gewürzbirne  |       |
| • mit Schweizer Pouletbrust  | +9.00 |
| • mit 5 Randen-Falafeln  | +8.50 |
| <br>   |       |
| <u>«Port d'automne» (vegi)</u>   | 19.50 |
| Orangen-Curry-Couscous, geschmorte Endivie, Rübli,<br>Kumquats, Kürbis-Hummus, Peperoni-Haselnuss-Püree<br>und Aprikosen |       |
| • mit Schweizer Pouletbrust  | +9.00 |
| • mit 5 Randen-Falafeln  | +8.50 |

## POISSONS

|   |       |
|---|-------|
| <u>Forellenfilet aus Römerswil</u>  | 32.50 |
| Gebratenes Forellenfilet im Süsswasser-<br>Bouillabaisse-Fond, Gemüse und Ficelle, unser<br>Hausbaguette und Knoblauch-Mayonnaise |       |

Unsere Forellen beziehen wir fangfrisch von der Familie Spielhofer  
aus dem Seetal, wo seit 1982 artgerechte Tierhaltung  
grossgeschrieben wird.

# PLATS PRINCIPAUX

|  |             |
|--|-------------|
| <u>Innerschweizer Rindstatar</u>   | klein 26.00 |
| mit jungen Salatblättern, Senfglace<br>und geröstetem Sauerteigbaguette  | gross 36.50 |
| • mit Markknochen aus dem Ofen, parfümiert<br>mit Thymian  | +6.50       |
| • mit hausgemachter Café de Paris überbacken   | +4.50       |
| • mit Cognac verfeinert  | +4.00       |
| <u>Steak et frites</u>   | 41.50       |
| Innerschweizer Entrecôte 180gr,<br>überbacken mit hausgemachter Café de Paris,<br>serviert mit Pommes frites           |             |
| <u>Burger «Verkehrshaus»</u>   | 27.00       |
| Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse,<br>Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit,<br>Röstzwiebeln und Pommes frites |             |
| <u>Bratwurst «Brasserie»</u>   | 24.50       |
| Grobe Schwyzer Schweinsbratwurst<br>an Balsamico-Zwiebelsauce, serviert mit Rösti                                      |             |
| <u>Nouilles (vegi)</u>   | 23.50       |
| Hausgemachte Tagliatelle mit Pastinaken,<br>gebratenem Kabis, Steinpilz-Sauce, gerösteten<br>Marronis und jungem Salat | +9.00       |
| • mit Schweizer Pouletbrust  |             |

## DESSERTS

Schokoladenküchlein (vegan) 13.50  
mit Zwetschgensorbet an Balsamico-Essig, Zwetschgen-  
kompott, Zimt-Sauerrahm und karamellisierter Baumnuss-  
Crunch

Mascarpone Crème 12.50  
im Tartelette mit Vermicelles, pochierte Gewürzbirne und  
Meringue

In der Vitrine an der Café Bar findest du das aktuelle Tagesangebot.  
Du kannst uns auch fragen!

## COUPES

Coupe Danmark 11.50  
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

Bananensplit 11.50  
Banane, Vanilleglace, Schoggiglace,  
Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln

Blau Wiis esch mini Farb 13.50  
Zitronensorbet mit Blue Curaçao Mini 10.50

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

## **MENUS POUR ENFANTS**

|   |       |
|---|-------|
| <u>Papa Moll</u>                                | 13.50 |
| Schweinesschnitzel paniert mit Pommes frites    |       |
| <u>Coronado</u>                                 | 11.50 |
| Schweizer Pouletbrust-Nuggets mit Pommes frites |       |
| <u>Der kleine Mats</u>                          | 10.50 |
| Teigwaren mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese |       |

## **DESSERTS POUR ENFANTS**

|   |      |
|---|------|
| <u>Coupe Haribo</u>                     | 6.50 |
| 1 Glacekugel nach Wahl mit Gummibärli   |      |
| <u>Coupe Smarties</u>                   | 6.50 |
| 1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties     |      |
| <u>Coupe Marshmallows</u>               | 6.50 |
| 1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows |      |
| <u>Rakete</u>                           | 2.50 |

# LA PETITE SÉLECTION

|   |       |
|---|-------|
| <u>Innerschweizer Plättli</u>   | 23.00 |
| Trockenfleisch, Salsiz, Hüttenspeck, Bergkäse und Ficelle, unser Hausbaguette   |       |
| <u>Getrüffelte Kartoffelkroketten</u>   | 19.00 |
| mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln  |       |
| <u>Ficelle, unser Hausbaguette, mit aromatisierter Butter und Sel des Alpes, dazu ein WECK-Glas nach Wahl</u>   | 11.50 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Kürbis-Hummus (vegan)</li><li>• Randen-Apfel-Salat mit Baumnüssen und Fetakäse (vegi)</li><li>• Zucchini-Pilz-Salat (vegan)</li></ul> |       |
| Jedes weitere WECK-Glas   | +4.50 |
| <u>Flammkuchen Chasseral</u>  | 21.50 |
| mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch  |       |
| <u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u>   | 19.50 |
| mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Kürbis, gepickelte Ingwer-Äpfel, Rosenkohl, Baumnuss-Pestound Fetakäsebrösel   |       |
| <u>Croque Monsieur</u>  | 14.50 |
| mit Knoblauch-Mayonnaise und mariniertem Salat  |       |



Burger «Verkehrshaus»

27.00

Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse,  
Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit,  
Röstzwiebeln und Pommes frites

Unsere exquisiten Sardinen und Meeresfrüchte von Excellent-Food.  
Perfekt in Kombination mit einem fruchtigen Glas Wein.  
Gerne beraten wir euch zur richtigen Wahl.

# VIN AU VERRE

|   |     |      |
|---|-----|------|
| <u>Prosecco Impero DOC Millésimato</u><br>Valdobbiadene, I  | 1dl | 7.50 |
| <u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u><br>Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt<br>Chasselas                   | 1dl | 7.00 |
| <u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u><br>Luc Pirlet, Languedoc, F<br>Sauvignon Blanc                          | 1dl | 6.00 |
| <u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u><br>Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel<br>Pinot Noir | 1dl | 6.50 |
| <u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u><br>Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt<br>Pinot Noir, Gamaret, Garanoir     | 1dl | 7.00 |
| <u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc</u><br>Luc Pirlet, Languedoc, F Cabernet Sauvignon                       | 1dl | 6.50 |

# CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <u>Champagne Canard-Duchêne</u><br><u>AOC Brut Cuvée Léonie</u><br>Ludes, F<br>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 7.5dl | 75.00 |
| <u>Prosecco Impero DOC Millésimato</u><br>Valdobbiadene, I   | 7.5dl | 51.00 |

# VINS BLANCS ET ROSÉS

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <u>Heidegger Riesling x Sylvaner</u><br>Schloss Heidegg, Luzern<br>Riesling, Sylvaner                            | 7.5dl | 48.00 |
| <u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u><br>Luc Pirlet, Languedoc, F<br>Sauvignon Blanc                           | 7.5dl | 42.00 |
| <u>Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC</u><br>Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel<br>Chasselas | 7.5dl | 48.00 |
| <u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u><br>Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt<br>Chasselas                    | 7.5dl | 47.00 |

Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP 7.5dl 39.00  
Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F  
Chardonnay, Viognier

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC 7.5dl 45.00  
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel  
Pinot Noir

Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé) 7.5dl 42.00  
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel  
Pinot Noir

## VINS ROUGES

Cuvée dunkelrot VdP Suisse 7.5dl 51.00  
Schloss Heidegg, Luzern  
Blauburgunder, Zweigelt

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 7.5dl 47.00  
Luc Pirlet, Languedoc, F  
Cabernet Sauvignon

Les Palins/Le Clous Premier Neuchâtel VdP 7.5dl 65.00  
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel  
Malbec, Merlot

Les Romaines Rouge La Côte AOC 7.5dl 49.00  
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<br>Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault |       |       |

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <u>The Cicada Rouge IGP</u>  | 7.5dl | 45.00 |
| Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F<br>Grenache Noir, Carignan |       |       |

Gerne informiert dich das Brasserie-Team  
über die Weinjahrgänge.

## BIÈRES

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| <u>Eichhof Lager</u>                  | 3.3dl | 5.50 |
| <u>Eichhof Lager alkoholfrei</u>      | 3.3dl | 5.50 |
| <u>Erdinger Weissbier</u>             | 3.3dl | 6.50 |
| <u>Erdinger Weissbier alkoholfrei</u> | 3.3dl | 6.50 |
| <u>Bierliebe Monatsbier</u>           | 3.3dl | 7.00 |

Unser Monatsbier kommt von Bierliebe.  
Entdecke die Biervielfalt der Schweiz!  
Frag einfach nach dem aktuellen Angebot.

## BOISSONS SANS ALCOOL

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <u>Henniez mit/ohne Kohlensäure</u>          | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Rivella rot/blau</u>                      | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Sinalco Cola/Cola Zero</u>                | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Sinalco Orange</u>                        | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Elmer Citro</u>                           | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Ramseier Huustee Minze</u>                | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Ramseier Apfelschorle</u>                 | 3.3dl | 5.00 |
| <u>Red Bull/Red Bull Sugarfree</u>           | 3.3dl | 5.50 |
| <u>Organics Cola/Lemon/Ginger/Tonic/Mate</u> | 3.3dl | 5.50 |

## CAFÉ ET THÉS

|                        |      |
|------------------------|------|
| <u>Café crème</u>      | 4.80 |
| <u>Espresso</u>        | 4.80 |
| <u>Espresso double</u> | 6.00 |
| <u>Ristretto</u>       | 4.80 |
| <u>Café au lait</u>    | 5.50 |
| <u>Cappuccino</u>      | 5.50 |
| <u>Latte Macchiato</u> | 6.00 |
| <u>Thés Sirocco</u>    | 4.80 |

## LIQUEURS

|                               |                |      |
|-------------------------------|----------------|------|
| <u>Lillet Blanc</u>           | 4cl / 17 Vol % | 7.50 |
| <u>Aperol Bitter</u>          | 4cl / 17 Vol % | 7.50 |
| <u>Jsotta Vermouth Bianco</u> | 4cl / 17 Vol % | 7.50 |
| <u>Jsotta Vermouth Rosso</u>  | 4cl / 17 Vol % | 7.50 |
| <u>Mount Rigi Liquer</u>      | 4cl / 20 Vol % | 7.50 |

## SPIRITUEUX

|                                   |                |       |
|-----------------------------------|----------------|-------|
| <u>Le Pastis, Larusée</u>         | 4cl / 45 Vol % | 7.50  |
| <u>Whisky Cigar Malt Langatun</u> | 4cl / 45 Vol % | 10.00 |
| <u>Gin 1616 Langatun</u>          | 4cl / 45 Vol % | 10.00 |
| <u>Hendrick's Gin</u>             | 4cl / 45 Vol % | 10.00 |
| <u>with Softdrink</u>             |                | +4.00 |

## APÉRITIFS ET AFTERWORKS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <u>Prosecco Royal</u>          | 10.00 |
| <u>Aperol Spritz</u>           | 10.00 |
| <u>Mount Rigi-Spritz</u>       | 10.00 |
| <u>Mount Rigi-Tonic</u>        | 10.00 |
| <u>Lillet Vive</u>             | 10.00 |
| <u>Lillet Hugo</u>             | 10.00 |
| <u>Gin 1616 Langatun Tonic</u> | 14.00 |
| <u>Hendrick's Gin Tonic</u>    | 14.00 |

Alle Preise in CHF und inkl. Gesetzlicher MwSt.

Wenn nicht anders deklariert, beziehen wir unsere Fleischprodukte aus der Schweiz. Bei Unklarheiten zu Allergenen frag bitte unser Servicepersonal.

# NOS PARTENAIRES

Felder Fleischwaren  
6423 Seewen  
Fleisch/Wurstwaren

Brauerei Eichhof  
6002 Luzern  
Bier

Heinzer Metzgerei  
6436 Muotathal  
Geflügel

Bierliebe  
6026 Rain  
Bier

MUNDO  
6023 Rothenburg  
Gemüse

Kellerei St. Georg  
6002 Luzern  
Wein

Fam. Schmid-Stadler  
6443 Morschach  
Urwängli-Bergkäse

Scherer & Bühler  
6045 Meggen  
Wein

Seinet  
6000 Luzern 7  
Fisch/Sardinen

Landolt Weine  
8045 Zürich  
Wein

Dyhrberg  
4710 Klus/Balsthal  
Rauchlachs/Crevetten

Bäckerei Hänggi  
6023 Rothenburg/Küssnacht  
Brot/Gebäck