

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">• Erbsen-Zitronenstampf (vegan)• Marinierte Tomaten (vegan)• Burratacreme (vegi)	
Jedes weitere WECK-Glas	+4.50
<u>Markknochen aus dem Ofen</u>	10.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>Burrata-Crème</u>	14.50
mit marinierten bunten Kirschtomaten, Ficelle, unserem Hausbaguette und Rucola	

Burrata! Mehr als Mozzarella:

Die erste Schweizer Burrata stammt aus der Bergkäserei Marbach aus dem Entlebuch. Sie wird mit viel handwerklichem Geschick hergestellt und ist deshalb im Kern besonders cremig.

Genuss aus der Biosphäre Entlebuch.

SALADES

Salat «Vicoise» (vegi) 13.50
mit grünen Bohnen, Ei, Kartoffeln, roten Zwiebeln,
Vuna, die Thunfisch-Alternative auf Sojabasis und
Himbeerdressing

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

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

SOUPES

Tagessuppe 8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!

«Vichysoise», die kalte Kartoffel-Lauch-Suppe 12.50
mit gebackener Rindfleischpraline

PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	20.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch	
<u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u>	18.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Zucchetti, Radieschen und Fetakäse	

BOWLS

<u>«Port de Lausanne» (vegi)</u>	18.50
Roter Quinoa, süss-saure Radieschen, marinierte Tomaten, rote Zwiebeln und Burrata-Crème	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 3 Felchenknusperli aus Zentralschweizer Seen	+9.50
• mit 5 Randen-Falafeln	+8.50
<u>«Piccard» (vegi)</u>	18.50
Babylattich, Erbsenstampf, Gurken, marinierte Bohnen, Ei und Kräuter Couscous	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 3 Felchenknusperli aus Zentralschweizer Seen	+9.50
• mit 5 Randen-Falafeln	+8.50

PLATS PRINCIPAUX

<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senfglace und geröstetem Sauerteigbaguette	gross 36.50
• mit Markknochen aus dem Ofen, parfümiert mit Thymian	+6.50
• mit hausgemachter Café de Paris überbacken	+4.50
• mit Cognac verfeinert	+4.00
<u>Steak et frites</u>	39.50
Innerschweizer Entrecôte 180gr, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, serviert mit Pommes frites	
<u>Burger «Verkehrshaus»</u>	26.00
Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse, Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit, Röstzwiebeln und Pommes frites	
<u>Bratwurst «Brasserie»</u>	24.50
Grobe Schwyzer Schweinsbratwurst an Balsamico-Zwiebelsauce, serviert mit Rösti	
<u>Nouilles (vegi)</u>	21.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum, Zitronenöl, gebratenen Pilzen, Zucchetti und Kirschtomaten	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00

POISSONS

Fischknusperli aus Zentralschweizer Seen
Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach
Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites

29.50

Die Küche trinkt Bier, sagt ein beliebter Spruch.

Aber sie kocht auch gerne damit.

Der Bierteig unserer Felchen-Knusperli wird nach dem Hausrezept des
Küchenchefs "gebraut".

DESSERTS

<u>Apfel-Tarte Tatin</u>	12.50
mit hausgemachter Vanilleglace und karamellisiertem Mandelcrunch	
<u>Sauerrahm-Limetten-Schnitte</u>	12.50
mit Brownie, Erdbeer-Basilikum-Sorbet, Meringuecrumble	

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

COUPES

<u>Coupe Danmark</u>	11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	Mini 8.50
<u>Coupe Baileys</u>	14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm	Mini 10.50
<u>Bananensplit</u>	11.50
Banane, Vanilleglace, Schoggiglace, Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln	
<u>Blau Wiis esch mini Farb</u>	13.50
Zitronensorbet mit Blue Curaçao	Mini 10.50
<u>Glacekugel</u>	Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, Pistazie, Haselnuss, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Kirschenorbet	mit Rahm +1.50

MENUS POUR ENFANTS

<u>Papa Moll</u>	13.50
Schweinsschnitzel 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>Getrübefelte Kartoffelkroketten</u>	19.00
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln	
<u>Burrata-Crème</u>	14.50
mit marinierten bunten Kirschtomaten, Ficelle, unserem Hausbaguette und Rucola	
<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">• Erbsen-Zitronenstampf (vegan)• Marinierte Tomaten (vegan)• Burratacreme (vegi)	
Jedes weitere WECK-Glas	+4.50
<u>Flammkuchen Chasseral</u>	20.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch	
<u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u>	18.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Zucchetti, Radieschen, Fetakäse	
<u>Fischknusperli aus Zentralschweizer Seen</u>	29.50
Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites	

<u>Burger «Verkehrshaus»</u>	26.00
Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse, Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit, Röstzwiebeln und Pommes frites	
<u>«Piccard» (vegi)</u>	18.50
Babylattich, Erbsenstampf, Gurken, marinierte Bohnen, Ei und Kräuter Couscous	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 5 Randen-Falafeln	+8.50

VIN AU VERRE

<u>Prosecco Impero DOC Millésimato 2019</u> Valdobbiadene, I	1dl	7.50
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC 2019</u> Chasselas Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt	1dl	7.00
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc 2018</u> Sauvignon Blanc Luc Pirlet, Languedoc, F	1dl	6.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC 2017</u> (Rosé) Pinot Noir Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel	1dl	6.50
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC 2017</u> Pinot Noir, Gamaret, Garanoir Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt	1dl	7.00
<u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 2018</u> Cabernet Sauvignon Luc Pirlet, Languedoc, F	1dl	6.50

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

<u>Champagne Canard-Duchêne</u> AOC Brut Cuvée Léonie Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Ludes, F	7.5dl	75.00
<u>Prosecco Impero DOC Millésimato 2019</u> Valdobbiadene, I	7.5dl	51.00

VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>Heidegger Riesling x Sylvaner 2018</u> Riesling, Sylvaner Schloss Heidegg, Luzern	7.5dl	48.00
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc 2018</u> Sauvignon Blanc Luc Pirlet, Languedoc, F	7.5dl	42.00
<u>Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC 2016</u> Chasselas Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel	7.5dl	48.00
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC 2019</u> Chasselas Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt	7.5dl	47.00

<u>Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP 2019</u> Chardonnay, Viognier Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F	7.5dl	39.00
<u>Cicada Blanc IGP 2018</u> Viognier, Sauvignon Blanc, Picpoul Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F	7.5dl	38.00
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC 2018</u> Pinot Noir Grillette Domaine de Cressier, Neuchâtel	7.5dl	45.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC 2017</u> (Rosé) Pinot Noir Grillette Domaine de Cressier, Neuchâtel	7.5dl	42.00

VINS ROUGES

<u>Cuvée dunkelrot VdP Suisse 2018</u> Blauburgunder, Zweigelt Schloss Heidegg, Luzern	7.5dl	51.00
<u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 2018</u> Cabernet Sauvignon Luc Pirlet, Languedoc, F	7.5dl	47.00
<u>Les Palins/Le Clous Premier Neuchâtel VdP 2016</u> Malbec, Merlot Grillette Domaine de Cressier, Neuchâtel	7.5dl	65.00

<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC 2017</u> Pinot Noir, Gamaret, Garanoir Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt	7.5dl	49.00
<u>Châteauneuf-du-Pape AOP Rouge 2017</u> Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F	7.5dl	71.00
<u>The Cicada Rouge IGP 2017</u> Grenache Noir, Carignan Domaine Chante Cigale, Côte du Rhône, F	7.5dl	45.00

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

Raumlachs/Crevetten

Bäckerei Hänggi

6023 Rothenburg/Küssnacht

Brot/Gebäck