

ENTRÉES

Ficelle, unser Hausbaguette, mit aromatisierter Butter und Sel des Alpes, dazu ein WECK-Glas nach Wahl 11.50

- Kürbis-Hummus (vegan)
- Randen-Apfel-Salat mit Baumnüssen und Fetakäse (vegi)
- Zucchini-Pilz-Salat (vegan)

Jedes weitere WECK-Glas +4.50

Markknochen aus dem Ofen 11.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette

Kürbis aus dem Ofen 15.50
Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Belugalinsen und Kräutersalat

SOUPES

Tagessuppe 8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!

Artischocken-Thymian-Suppe 13.50
mit Rillettes vom Schweizer Lamm

SALADES

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, Romanesco, Baumnuss-Pesto und
Fetakäsebrösel

BOWLS

<u>«Port Louis» (vegi)</u>	19.50
Quinoa, Ofenpastinake, Pilze, Romanesco, Marroni, Ziegenkäse und Gewürzbirne	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit 5 Randen-Falafeln	+8.50
<u>«Port Francine» (vegi)</u>	19.50
Orangen-Curry-Couscous, geschmorte Endivie, Rübli, Kumquats, Kürbis-Hummus, Peperoni-Haselnuss-Püree 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- Bouillabaisse-Fond, Gemüse und Ficelle, unser 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 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>	41.50
Innerschweizer Entrecôte 180gr, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, serviert mit Pommes frites	
<u>Burger «Verkehrshaus»</u>	27.00
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>	23.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Pastinaken, gebratenem Kabis, Pilzrahmsauce, gerösteten 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,
Kirschenorbet

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">• Kürbis-Hummus (vegan)• Randen-Apfel-Salat mit Baumnüssen und Fetakäse (vegi)• Zucchini-Pilz-Salat (vegan)	
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, Romanesco, 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> Valdobbiadene, I	1dl	7.50
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	1dl	7.00
<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	6.50
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	1dl	7.00
<u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc</u> Luc Pirlet, Languedoc, F Cabernet Sauvignon	1dl	6.50

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

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

VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>Heidegger Riesling x Sylvaner</u> Schloss Heidegg, Luzern Riesling, Sylvaner	7.5dl	48.00
<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	48.00
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	7.5dl	47.00

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

<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u>	7.5dl	45.00
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir		

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

VINS ROUGES

<u>Cuvée dunkelrot VdP Suisse</u>	7.5dl	51.00
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 Palins/Le Clous Premier Neuchâtel VdP</u>	7.5dl	65.00
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Malbec, Merlot		

<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u>	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 Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault		

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