

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 passende Kombination.



BRASSERIE

im Verkehrshaus

ENTRÉES

3erlei Sauerteig Bruschetta mit 16.50

- Grilliertem Kürbis und Kürbis-Mayonnaise (vegi)
- Gepickelten Peperoni mit Burrata-Creme (vegi)
- Gebeizter Saibling aus Bremgarten mit Meerrettich Creme

Markknochen aus dem Ofen 11.50

mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette

Birnenzauber 13.50

Gepickeltes Birnen Carpaccio mit Baumnüssen, Randengel und Gewürz Couscous

Couscous stammt ursprünglich aus der nordafrikanischen Küche und hat dort als Grundnahrungsmittel einen hohen Stellenwert. Ursprünglich wird Couscous in einem speziellen Topf, einer so genannten Couscoucière, zubereitet. Die Weizenkügelchen werden darin nicht gekocht, sondern schonend in einem Sieb über heißem Wasser oder einem Gericht gedämpft.

SOUPES

Tagessuppe 8.00

Sei nicht schüchtern, frag uns!

Herbstsuppe 10.50

Wurzelgemüse-Marroni-Suppe mit Käse-Croûtons

SALADES / BOWL

<u>Caesar Salad «à la Suisse»</u>	19.50
Gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten, gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel	
<u>Nüsslisalat «Jägerart»</u>	14.50
Feldsalat mit gehacktem Ei, gebratenen Pilzen und knusprigem Speck	
<u>«Bowl d'automne» (vegi)</u>	19.50
Gewürz-Couscous, Ofenkürbis, geschmortem Rotkabis, gepickelte Peperoni und karamellierte Marroni	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Randen-Falafeln	+8.50

Die Edel- oder Esskastanie wurde 2018 zum «Baum des Jahres» gewählt. Weil sie sehr anpassungsfähig ist und gut mit Wärme und trockenen Böden zurechtkommt, gilt sie mit Blick auf den Klimawandel seit einiger Zeit als Baum der Zukunft.

Die Früchte, als Marroni bekannt, geniessen wir in der kalten und warme Küche oder als feines Herbstdessert.

PETITE FAIM

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

Flammkuchen Pilatus (vegi) 19.50
mit Sauerrahm, geschmortem Rotkabis, gepickelter Birne, rote Zwiebeln, Trauben und Fetakäse

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!



PLATS PRINCIPAUX

<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senfglace und geröstetem Sauerteigbaguette	gross 36.50
• mit Markknochen aus dem Ofen	+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>Bratwurst «Brasserie»</u>	24.50
Grobe Schwyzer Schweinsbratwurst an Balsamico-Zwiebelsauce, serviert mit Rösti	

<u>Nouilles (vegi)</u>	24.50
Hausgemachte Teigwaren mit Kürbis-Marroni-Sauce, Ofen-Rosenkohl, Trauben, Romanesco und pochiertem Ei	+9.00
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.50
• mit Schweizer Felchenknusperli	+8.50
• mit Randen-Falafeln	

Unsere Pasta ist hausgemacht und um Euch die perfekte Bratwurst
zu servieren, haben wir unseren Metzger in den Wahnsinn
getrieben... zweimal.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger «Verkehrshaus»

27.00

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

Schweizer Felchenknusperli

29.50

Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach
Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites

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".



BRASSERIE

im Verkehrshaus

DESSERTS

Zwetschgen Crème brûlée 13.50
mit Mirabellen-Kompott

Marroni-Schoko-Küchlein 12.50
mit hausgemachtem Birnen-Vanille-Sorbet, Birnengel und
Meringue

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

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

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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, Rahm	
<u>Coupe Smarties</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties, Rahm	
<u>Coupe Marshmallows</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows, Rahm	
<u>Twister</u>	2.50

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 passende Kombination.



PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse	
<u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u>	19.50
mit Sauerrahm, geschmortem Rotkabis, gepickelter Birne, rote Zwiebeln, Trauben und Fetakäse	
<u>Getrüffelte Kartoffelkroketten</u>	19.00
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln	
<u>Innerschweizer Plättli</u>	23.00
Trockenfleisch, Salsiz, Hüttenspeck, Bergkäse und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>3erlei Sauerteig Bruschetta</u>	16.50
<ul style="list-style-type: none">• Grilliertem Kürbis und Kürbis-Mayonnaise (vegi)• Gepickelten Peperoni und Burrata Crème (vegi)• Gebeizter Saibling aus Bremgarten mit Meerrettich Creme	

PLATS PRINCIPAUX

<u>«Bowl d'automne» (vegi)</u>	19.50
Gewürz-Couscous, Ofenkürbis, geschmortem Rotkabis, gepickelte Peperoni und karamellierte Marroni	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Randen-Falafeln	+8.50
<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senfglace und geröstetem Sauerteigbaguette	gross 36.50
• mit Markknochen aus dem Ofen,	+6.50
• mit hausgemachter Café de Paris überbacken	+4.50
• mit Cognac verfeinert	+4.00
<u>Burger «Verkehrshaus»</u>	27.00
Innerschweizer Rindsburger mit Bergkäse, Sauerteigbun mit Körnern, Tomatenconfit, Röstzwiebeln und Pommes frites	
<u>Schweizer Felchenknusperli</u>	29.50
Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites	

VINS RÉGIONAUX

<u>ELIAS Johanniter AOC Luzern</u>	75dl	54.00
Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Freiburger)	1dl	8.00

<u>ELIAS Solaris AOC Luzern</u>	75dl	56.00
Solaris (Kreuzung aus Merzling und Muscat Otonell)	1dl	8.50

<u>ELIAS Divico AOC Luzern</u>	75dl	56.00
Divico (Kreuzung aus Gamaret und Bronner)	1dl	8.50

Auf einer Rebfläche von 1.5 Hektaren baut die Familie Bachmann Ihren Wein an. Dabei arbeiten sie ausschliesslich mit speziell gezüchteten, widerstandsfähigen Rebsorten.

Der Rebberg liegt nicht, wie üblich in einer Steillage, sondern auf einer flachen Ebene auf den Moränenböden des ehemaligen Seitenarms des Reussgletschers.

Der Wein wird auf dem Weingut Heidegg gekeltert, wo Elias Bachmann selbst arbeitet.

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

VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>Heidegger Riesling-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> Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier	7.5dl	39.00
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	45.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	42.00

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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 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		

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

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

~~Gerne informiert dich das Brasserie Team
über die Weinjahrgänge.~~

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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>mit Softdrink</u>		+4.00

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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 und Backwaren aus der Schweiz. Bei Unklarheiten zu Allergenen frag bitte unser Servicepersonal.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

NOS PARTENAIRES

Felder Fleischwaren
6423 Seewen
Fleisch/Wurstwaren

Brauerei Eichhof
6002 Luzern
Bier

MUNDO
6023 Rothenburg
Gemüse

Bierliebe
6026 Rain
Bier

Bäckerei Hänggi
6023 Rothenburg/Küssnacht
Brot/Gebäck

Kellerei St. Georg
6002 Luzern
Wein

Bianchi AG
5621 Zufikon
Fisch

Scherer & Bühler
6045 Meggen
Wein

Excellent Food
4800 Zofingen
Sardinien

Landolt Weine
8045 Zürich
Wein

Weinbau Elias Bachmann
6284 Gelfingen
Wein