

## 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

<u>3erlei Sauerteig Bruschetta mit</u>	16.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Grilliertem Kürbis und Kürbis-Mayonnaise (vegi)</li><li>• Mediterranem Gemüsetatar mit Haselnuss-Honig-Granola (vegan)</li><li>• Gebeiztem Saibling aus Bremgarten mit Meerrettich-Creme</li></ul>	
<u>Markknochen aus dem Ofen</u>	11.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>Winterzauber</u>	13.50
Pilzpâté mit Quittengel, Quinoa, Ofen-Petersilienwurzel Rosmarincrumble und Kräutersalat	

## SOUPES

<u>Tagessuppe</u>	8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!	
<u>Wintersuppe</u>	
Klassische französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons	10.50

## 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’hiver» (vegi)</u>	19.50
Balsamico-Linsen, geschmorter Rotkabis, Ofenkürbis, karamellierte Marroni und Flower Sprouts	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• 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, Ofen-Kürbis, Birne, roten Zwiebeln, Federkohl, Petersilienwurzel 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>Coq au vin</u>	 25.50
Pouletschenkel mit Wurzelgemüse und getrüffelte Kartoffel-Kroketten	
 <u>Nouilles (vegi)</u>	 24.50
Hausgemachte Teigwaren mit Kürbis-Marroni-Sauce, Flower Sprouts, Trauben, Romanesco und pochiertem Ei	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Randen-Falafeln	+8.50

Die perfekte Kombination:

Coq au vin mit einem Glas ELIAS Divico AOC Luzern aus dem Seetal.

Geniesse einfach den schönen Moment in der Brasserie!

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## Burger «Verkehrshaus»

27.00

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

## Gebratenes Bremgartner Saiblingfilet

29.50

mit Gewürzorange, Flower Sprouts und  
Petersilienwurzelcrème

Flower Sprouts ist eine Kreuzung aus Grün- und Rosenkohl. Mit ihrem leicht nussigen Aroma schmecken Flower Sprouts sowohl gekocht als auch gebraten und sogar roh. Wie alle Kohllarten sind auch Flower Sprouts sehr gesund, sind kalorienarm und enthalten viel Eisen und Kalzium. Außerdem sind sie reich an Vitamin K sowie den Vitaminen C und B6, die das Immunsystem stärken



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## DESSERTS

Weisse Schoggi-Mohn-Schnitte 12.50  
mit lauwarmem Zwetschgen-Kompott

Orangen Crème brûlée 13.50  
mit Zimt-Crumble und hausgemachten Schoko Muffin

## COUPES

Coupe Danmark 11.50  
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

Coupe Nesselrode 12.50  
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues Mini 9.50

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

## 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

### PETITE FAIM

- Flammkuchen Chasseral 21.50  
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse
- Flammkuchen Pilatus (vegi) 19.50  
mit Sauerrahm, Ofen-Kürbis, Birne, roten Zwiebeln, Federkohl, Petersilienwurzel und Fetakäse
- Käse-Speck-Kroketten 20.50  
auf Kräutersalat mit Frühlingzwiebeln und Chili Dip
- Bergkäse-Plättli 23.00  
mit Feigenbrot und Quittensenf serviert mit Ficelle, unserem Hausbaguette

## PLATS PRINCIPAUX

<u>«Bowl d’hiver» (vegi)</u>	19.50
Balsamico-Linsen, geschmorter Rotkabis, Ofenkürbis karamellisierte Marroni und Flower Sprouts	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• 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	



## 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	7.50
<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	7.80
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	1dl	8.00
<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	54.50
<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	52.50
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	7.5dl	51.00
<u>Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP</u> Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier	7.5dl	46.00
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	52.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	54.50

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## VINS ROUGES

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

## CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

<u>Champagne Canard-Duchêne</u> AOC Brut Cuvée Léonie Ludes, F Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	7.5dl	79.00
<u>Prosecco Impero DOC Millésimato</u> Valdobbiadene, 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	3.3dl	5.00
Sinalco Orange	3.3dl	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	3.3dl	5.50
Organics Cola/Lemon/Ginger/Tonic/Mate	3.3dl	5.50

# 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
Aperol Bitter	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
Whisky Cigar Malt Langatun	4cl / 45 Vol %	10.00
Gin 1616 Langatun	4cl / 45 Vol %	10.00
Hendrick's Gin	4cl / 45 Vol %	10.00
mit Softdrink		+4.00



## **APÉRITIFS ET AFTERWORKS**

Prosecco Royal	10.00
Aperol Spritz	10.00
Mount Rigi-Spritz	10.00
Mount Rigi-Tonic	10.00
Lillet Vive	10.00
Lillet Hugo	10.00
Gin 1616 Langatun Tonic	14.00
Hendrick's Gin Tonic	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

Sardinen

Landolt Weine

8045 Zürich

Wein

Weinbau Elias Bachmann

6284 Gelfingen

Wein