

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">• Bärlauch Hummus, Radieschen und Kresse <i>(vegan, lactosefrei)</i>• Spargelsalat und Ziegenfrischkäse <i>(vegi)</i>• Gebeiztem Saibling aus Bremgarten mit Meerrettich-Creme	
<u>Markknochen aus dem Ofen</u>	11.50
mit Thymian parfümiert, dazu Butter, Sel des Alpes und Ficelle, unser Hausbaguette	
<u>Frühlingszauber</u>	14.50
Spargelsalat mit Mohn Biskuit, Wachtelei und Gurkengel serviert mit Duett von Bremgartner Süsswasserfischen (Forelle gebraten / Saibling gebeizt)	

SOUPES

<u>Tagessuppe</u>	8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!	
<u>Frühlingssuppe</u>	11.50
Spargel-Kartoffel-Crème mit Spargelstücken <i>(vegan, laktosefrei, glutenfrei)</i>	

SALADES / BOWL

<u>Caesar Salad « à la Suisse»</u>	19.50
Gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten, gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel	
<u>Salade Jacques</u>	13.50
Frühlingsalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen, Gurken, Rüebli, Radieschen, saisonale Früchte, Knoblauch-Croûtons und hausgemachtem Dressing (<i>vegi, laktosefrei</i>)	
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Randen-Falafeln (<i>vegi</i>)	+8.50
<u>«Bowl de printemps»</u>	19.50
Rote Linsen, Bärlauch Hummus, Mischpilze, gebratene Frühlingszwiebeln, bunte Cherry Tomaten, Ziegenfrischkäse Creme, Löwenzahn, junge Salatblätter und Erdbeer-Limetten-Dressing (<i>vegi, glutenfrei</i>)	
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Randen-Falafeln (<i>vegi</i>)	+8.50

Der Löwenzahn wächst ab Frühjahr auf Wiesen und bildet von April bis Juni leuchtend gelbe Blüten. Sowohl die Blüten als auch die gezackten Blätter sind essbar und sehr gesund. Die Inhaltsstoffe unterstützen die körpereigenen Funktionen von Leber, Galle und Nieren. Zudem enthält der Löwenzahl mehr Vitamin C als eine Orange.

PETITE FAIM

Flammkuchen Chasseral

21.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer

Flammkuchen Pilatus

19.50

mit Bärlauch Sauerrahm, Rote Zwiebeln, Spargel, Rhabarber, Frühlingslauch und Feta Käse
(vegi)

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!



BRASSERIE

im Verkehrshaus

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 aux morilles</u>	25.50
Pouletschenkel mit Morchel-Spargel-Ragout und neuen Kartoffeln	
<u>Nouilles</u>	24.50
Hausgemachte Teigwaren mit Morcheln, Spargel, bunte Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln, Bärlauch Pesto und pochiertem Ei (<i>vegi</i>)	
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Randen-Falafeln (<i>vegi</i>)	+8.50

Die perfekte Kombination:

Coq aux morilles 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

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

Rhabarber Roulade 13.50
mit Rhabarber-Apfel-Kompott, Schokoladen Ganache und
Basilikum-Joghurt-Glace
(*vegi*)

Mille-Feuille 12.50
mit Erdbeeren, Mascarpone und Cassis Gel
(*vegi*)

COUPES

Coupe Romanoff 12.50
Vanilleglace, frische Erdbeeren und Rahm
(*vegi*) Mini 9.50

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm
(*vegi*) Mini 8.50

Coupe Baileys 14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm
(*vegi*) Mini 10.50

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

MENUS POUR ENFANTS

<u>Papa Moll</u>	13.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites (laktosefrei)	
<u>Coronado</u>	11.50
Schweizer Pouletbrust-Nuggets mit Pommes frites (laktosefrei)	
<u>Der kleine Mats</u>	10.50
Teigwaren mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (vegi, laktosefrei)	

DESSERTS POUR ENFANTS

<u>Coupe Haribo</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Gummibärli, Rahm (vegi)	
<u>Coupe Smarties</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties, Rahm (vegi)	
<u>Coupe Marshmallows</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows, Rahm (vegi)	
<u>Twister</u>	2.50
(vegan)	

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.



BRASSERIE

im Verkehrshaus

PETITE FAIM

<u>Flammkuchen Chasseral</u>	21.50
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse	
<u>Flammkuchen Pilatus</u>	19.50
mit Bärlauch Sauerrahm, Rote Zwiebeln, Spargel, Rhabarber, Frühlingslauch und Feta Käse (<i>vegi</i>)	
<u>Caesar Salad « à la Suisse »</u>	19.50
Gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten, gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel	
<u>Getrüffelte Kartoffelkroketten</u>	19.00
mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln (<i>vegi</i>)	
<u>Bergkäse-Plättli</u>	23.00
mit Feigenbrot und Quittensenf serviert mit Ficelle, unserem Hausbaguette (<i>vegi</i>)	

PLATS PRINCIPAUX

<u>«Bowl de printemps»</u>	19.50
Rote Linsen, Bärlauch Hummus, Mischpilze, gebratene Frühlingszwiebeln, bunte Cherry Tomaten, Ziegenfrischkäse Creme, Löwenzahn, junge Salatblätter und Erdbeer-Limetten-Dressing (<i>vegi, glutenfrei</i>)	
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Randen-Falafeln (<i>vegi</i>)	+8.50
<u>Schweizer Felchenknusperli</u>	29.50
Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach Hausrezept, Tatarsauce und Pommes frites	
<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Senfglace	gross 36.50
und geröstetem Sauerteigbaguette	
• 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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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>	7.5dl	56.00
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	59.50
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	79.00
AOC Brut Cuvée Léonie Ludes, F Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
<u>Prosecco Impero DOC Millésimato</u>	7.5dl	51.00
Valdobbiadene, I		

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	3.0dl	5.00
Sinalco Orange	3.0dl	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	2.5dl	5.50
Organics Cola/Lemon/Ginger/Tonic/Mate	2.5dl	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
Gin 1616 Langatun	4cl / 45 Vol %	10.00
Hendrick's Gin	4cl / 45 Vol %	10.00
mit Softdrink		+4.00

BRASSERIE

im Verkehrshaus

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

Transgourmet Schweiz

Basel

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

fromSuisse

6020 Emmenbrücke

Bergkäse

Weinbau Elias Bachmann

6284 Gelfingen

Wein

Pistor

6023 Rothenburg

Geflügel