

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.



SALADES / BOWL

Caesar Salad « à la Suisse » 19.50

Gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten,
gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel

«Bowl d'été» 19.50

Bulgur, Cherry Tomaten, Erbsenstampf, Auberginen-creme,
gepickelter Rettich, Balsamico Feigen und
Erdbeer-Dressing
(*vegan, laktosefrei*)

- mit Schweizer Felchenknusperli +9.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Randen-Falafeln (*vegi*) +8.50

Blattsalat 8.50

mit Gemüse, Früchten und Croûtons

SOUPES

Tagessuppe 8.00

Sei nicht schüchtern, frag uns!

PETITE FAIM

21.50

Flammkuchen Chasseral

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer

19.50

Flammkuchen Pilatus

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Balsamico-Feigen,
Blumenkohl, Feta, Rucola und Aprikosen

(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!



PLATS PRINCIPAUX

Innerschweizer Rindstatar

mit jungen Salatblättern, Senfglace
und geröstetem Sauerteigbaguette

klein 26.00

gross 36.50

Steak et frites

Innerschweizer Entrecôte 180gr,
überbacken mit hausgemachter Café de Paris,
serviert mit Pommes frites

41.50

Nouilles

Hausgemachte Teigwaren mit gebratenen Peperoni, Zucchetti,
Blumenkohl, eingelegte Aprikosen, bunte Cherry Tomaten und
pochiertem Ei (*vegi, laktosefrei*)

24.50

- mit Schweizer Felchenknusperli
- mit Schweizer Pouletbrust
- mit Randen-Falafeln (*vegi*)

+9.50

+9.00

+8.50

27.00

Burger «Verkehrshaus»

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

29.50

Schweizer Felchenknusperli

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

DESSERTS

<u>Mille-Feuille</u>	13.00
mit Erdbeeren, Mascarpone und Cassis Gel (vegi)	

COUPES

<u>Coupe Romanoff</u>	12.50
Vanilleglace, frische Erdbeeren und Rahm (vegi)	Mini 9.50

<u>Coupe Danmark</u>	11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm (vegi)	Mini 8.50

<u>Coupe Baileys</u>	14.00
Vanilleglace, Kaffeeglace, Baileys, Rahm (vegi)	Mini 10.50

<u>Glacekugel</u>	Pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet (vegi)	mit Rahm +1.50

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)	