

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

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

Duett von Geiss & Rande 14.50
Gepickelte Rande, Geisskäse-Praline
mit Aprikose, Fenchel, Orangengel und Kräutersalat

SOUPES

Tagessuppe 8.00
Sei nicht schüchtern, frag uns!

Frühlingssuppe 12.50
Erbsen Cremesuppe mit Pinienkernen und Basilikum
(glutenfrei laktosefrei und vegan)

SALADES / BOWL

Caesar Salad « à la Suisse» 19.50

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

Salade Jacques 13.50

Frühlingsalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen, Gurken, Rübli, Radieschen, saisonale Früchte, Knoblauch-Croûtons und hausgemachtem Dressing (vegi, laktosefrei)

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

«Bowl d'printemps» 19.50

Rübli-Creme, Fenchel, saisonale Früchte, gelbe Rande, Couscous, Pinienkerne und Erbsenstampf (vegan)

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

PETITE FAIM

Flammkuchen Chasseral

21.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer

Flammkuchen Pilatus

19.50

mit Sauerrahm, Spargel, Brie, Jalapeño, Bärlauch, Honig und Chicorée (*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

<u>Innerschweizer Rindstatar</u>	klein 26.00
mit jungen Salatblättern, Dörrotomate, Onsen-Ei, Olive und geröstetem Sauerteigbaguette	gross 36.50
<ul style="list-style-type: none">• mit Markknochen aus dem Ofen• mit Cognac verfeinert	+6.50 +4.00
<u>Steak et frites</u>	41.50
Innerschweizer Entrecôte 180gr, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, serviert mit Pommes frites	
<u>Frühlingspastete</u>	24.50
Buntes Frühlingsgemüse, Cognac Creme, Pilze, Rüebli	
mit Brätchügeli	+3.50
<u>Schweizer Felchenknusperli</u>	29.50
Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach Hausrezept, dazu Tatarsauce und Pommes frites	

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Burger «Brasserie»

27.00

Gezupftes Poulet a la «coq au vin» im Bierteig-Bun,
gebratene Kräutersaitlinge, Zwiebel-Käse-Relish
und Pommes frites

Ricotta Ravioli

24.50

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Rucola, Bärlauch-Pesto
und Tomate (vegi)



BRASSERIE

im Verkehrshaus

DESSERTS

Eclair mal anders 13.00
von Kaffee, Holunder mit Tonka Bohne und Erdbeere

Zitronen-Crème-Brûlée 13.50
mit Rhabarber-Kompott

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

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

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

Flammkuchen Chasseral

21.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse

Flammkuchen Pilatus

19.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Randen, Thymian, Fetakäse, Birnen, Pilze und Portulak (*vegi*)

Getrübefelte Kartoffelkroketten

19.00

mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln (*vegi*)



PLATS PRINCIPAUX

«Bowl d'printemps» 19.50

Rüebli-Creme, Fenchel, saisonale Früchte, gelbe Rande, Couscous, Pinienkerne und Erbsenstampf (vegan)

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

Innerschweizer Rindstatar klein 26.00

mit jungen Salatblättern, Dörrotomate, Onsen-Ei, Olive und geröstetem Sauerteigbaguette gross 36.50

- mit Markknochen aus dem Ofen +6.50
- mit Cognac verfeinert +4.00

Burger «Brasserie» 27.00

Gezupftes Poulet a la «coq au vin» im Bierteig-Bun, gebratene Kräutersaitlinge, Zwiebel-Käse-Relish und Pommes frites

BRASSERIE

im Verkehrshaus

Salade Jacques 13.50

Frühlingssalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen, Gurken, Rübli, Radieschen, saisonale Früchte, Knoblauch-Croûtons und hausgemachtem Dressing (vegi, laktosefrei)

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

Schweizer Felchenknusperli 29.50

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

BRASSERIE

im Verkehrshaus

DESSERTS

Eclair mal anders 13.00
von Kaffee, Holunder mit Tonka Bohne und Erdbeere

Zitronen-Crème-Brûlée 13.50
mit Rhabarber-Kompott

COUPES

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

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

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

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

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.

BRASSERIE

im Verkehrshaus

VIN AU VERRE

<u>Prosecco Spumante DOC Extra Dry</u> Contessa Giulia, Veneto, 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	7.50
<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	7.50

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>	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 Spumante DOC Extra Dry</u>	7.5dl	51.00
Contessa Giulia, Veneto, 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
Dolce Spritz	4cl	7.50

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
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
Hendrick's Gin mit Softdrink	4cl / 45 Vol %	10.00 +4.00

APÉRITIFS ET AFTERWORKS

Prosecco Royal	12.50
Aperol Spritz	12.50
Mount Rigi-Spritz	12.50
Mount Rigi-Tonic	12.50
Lillet Vive	12.50
Lillet Hugo	12.50
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

Sardinien

Landolt Weine

8045 Zürich

Wein

fromSuisse

6020 Emmenbrücke

Bergkäse

Weinbau Elias Bachmann

6284 Gelfingen

Wein

Pistor

6023 Rothenburg

Geflügel