

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 aus 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.



ENTRÉES

Ofenkürbis

16.50

auf Belugalinsen mit Balsamico, dazu
Ziegenfrischkäsecreme, Thymian, Honig, Kräutersalat
und gebrannten Kürbiskernen (*vegi, glutenfrei*)

Nüsslisalat

14.50

mit gebratenen Pilzen, gehacktem Ei und
gebratenem Speck (*laktosefrei, glutenfrei*)

Markknochen aus dem Ofen

12.50

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

SOUPES

Tagessuppe

8.50

Sei nicht schüchtern, frag uns!

Zwiebelsuppe

11.50

dazu kleiner Käsecroque (*vegi*)

TARTE FLAMBÉE

Flammkuchen Chasseral

22.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzer

Flammkuchen Pilatus

20.50

mit Hummus, Randen, roten Zwiebeln, Thymian, Apfel und Fetakäse *(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 dem Backen des Brotes warten, bis der Ofen abgekühlt war.

Auf dem Holzbrett in der Mitte des Tisches serviert, ist der Flammkuchen ideal, um ihn mit Freunden zu teilen!



PLATS PRINCIPAUX I

Bowl d'automne

19.50

mit Quinoasalat, geröstetem Hokkaidokürbis,
Hummus, Süsskartoffelstampf, Apfelchutney,
gebratenen Pilzen und Rüebl-Orangen-Salat

(vegan, laktosefrei, glutenfrei)

- mit Schweizer Zanderknusperli +10.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.50
- mit Randen-Falafeln *(vegan)* +8.50

Schweizer Rindstatar

klein 28.00

mit jungen Salatblättern, Dörrtomate, Onsen-Ei,
Olive und geröstetem Sauerteigbaguette

gross 38.50

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

Steak et frites

43.50

Entrecôte vom Schweizer Weiderind 180gr,
überbacken mit hausgemachter Café de Paris,
serviert mit Pommes frites

PLATS PRINCIPAUX II

Burger Verkehrshaus

28.50

Rindsburger mit Bergkäse überbacken,
Tomatenkonfit, Röstzwiebeln im Brioche-Bun,
serviert mit Pommes frites

Steinpilz-Polenta Ravioli

24.50

an Salbeivelouté, dazu gebratene Pilze, Birnen,
Randen, Baumnüsse und Radicchio *(vegi)*

Risotto mit Ofenrosenkohl

22.50

mit eingelegten Salzzitronen, Cashewkernen und
Miso *(vegan, laktosefrei, glutenfrei)*

Schweizer Zanderknusperli

29.50

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



DESSERTS

Schokoladenküchlein

13.50

dazu Zwetschgensorbet mit Balsamicoessig und
karamellisierten Baumnüssen *(vegi)*

Savarin au rhum

13.50

mit pochierter Gewürzbirne und Vanille-Mascarpone *(vegi)*

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,
Zitronensorbet, Himbeersorbet

mit Rahm +1.50

MENUS POUR ENFANTS

Papa Moll 13.50

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites

Coronado 11.50

Schweizer Pouletbrust-Nuggets mit Pommes frites

Der kleine Mats 10.50

Teigwaren mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese

DESSERTS POUR ENFANTS

Coupe Haribo 6.50

1 Glacekugel nach Wahl mit Gummibärli, Rahm

Coupe Smarties 6.50

1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties, Rahm

Coupe Marshmallows 6.50

1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows, Rahm

Twister 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 aus 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.



PETITS PLATS

Flammkuchen Chasseral

22.50

mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck, Lauch und Greyerzerkäse

Flammkuchen Pilatus

20.50

mit Peperoni-Hummus, Randen, roten Zwiebeln, Thymian, Apfel und Fetakäse *(vegi)*

Getröffelte Kartoffelkroketten

19.50

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

Nüsslisalat

14.50

mit gebratenen Pilzen, gehacktem Ei und gebratenem Speck *(laktosefrei, glutenfrei)*



PLATS PRINCIPAUX

Bowl d'automne

19.50

mit Quinoasalat, geröstetem Hokkaidokürbis, Hummus, Süsskartoffelstampf, Apfelchutney, gebratenen Pilzen und Rüebl-Orangen-Salat

(vegan, laktosefrei, glutenfrei)

- mit Schweizer Zanderknusperli +10.50
- mit Schweizer Pouletbrust +9.50
- mit Randen-Falafeln *(vegan)* +8.50

Schweizer Rindstatar

klein 28.00

mit jungen Salatblättern, Dörrtomate, Onsen-Ei, Olive und geröstetem Sauerteigbaguette

gross 38.50

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

Burger Verkehrshaus

28.00

Rindsburger mit Bergkäse überbacken, Tomatenkonfit, Röstzwiebeln im Brioche-Bun, serviert mit Pommes frites

Schweizer Zanderknusperli

29.50

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

DESSERTS

Schokoladenküchlein

13.50

dazu Zwetschgensorbet mit Balsamicoessig und
karamellisierten Baumnüssen *(vegi)*

Savarin au rhum

13.50

mit pochierter Gewürzbirne und Vanille-Mascarpone *(vegi)*

COUPES

Coupe Danmark

11.50

Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm

Mini 8.50

Coupe Baileys

14.00

Vanilleglace, Kaffeeplace, Baileys, Rahm

Mini 10.50

Glacekugel

Pro Kugel 4.00

Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeere,
Zitronensorbet, Himbeensorbet

mit Rahm +1.50

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

WEISSWEINE

ELIAS Johanniter AOC Luzern

7.5 dl 54.00

Johanniter (Kreuzung aus Riesling und
Freiburger)

1 dl 8.00

ELIAS Solaris AOC Luzern

7.5 dl 56.00

Solaris (Kreuzung aus Merzling und Muscat
Otonell)

1 dl 8.50

Pinot Gris AOC Luzern – Kaiserspan

7 dl 59.90

Pinot Gris, Kaiserspan, Luzern

1 dl 8.60

ROSÉ

Rosé Blauburgunder AOC Luzern Kaiserspan

7 dl 56.90

Blauburgunder

1 dl 8.20

ROTWEIN

Zweigelt AOC Luzern 2025 – Kaiserspan

7 dl 59.90

Zweigelt

1 dl 8.60

Zweigelt Barrique AOC Luzern 2024

7 dl 69.90

Kaiserspan

Zweigelt – 13 Monate im Barrique gelagert

VIN AU VERRE

<u>Prosecco Spumante DOC Extra Dry</u> Contessa Giulia, Veneto, I	1 dl	7.50
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	1 dl	7.50
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u> Luc Pirlet, Languedoc, F Sauvignon Blanc	1 dl	7.50
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	1 dl	7.80
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	1 dl	8.00
<u>Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc</u> Luc Pirlet, Languedoc, F Cabernet Sauvignon	1 dl	7.50

VINS BLANCS ET ROSÉS

<u>Heidegger Riesling-Sylvaner</u>	7.5 dl	54.50
Schloss Heidegg, Luzern Riesling-Sylvaner		
<u>Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc</u>	7.5 dl	42.00
Luc Pirlet, Languedoc, F Sauvignon Blanc		
<u>Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC</u>	7.5 dl	52.50
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Chasselas		
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u>	7.5 dl	51.00
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas		
<u>Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP</u>	7.5 dl	46.00
Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier		
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u>	7.5 dl	52.00
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir		
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u>	7.5 dl	54.50
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir		

VINS ROUGES

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

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

<u>Champagne Canard-Duchêne</u>	7.5 dl	79.00
AOC Brut Cuvée Léonie Ludes, F Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
<u>Prosecco Spumante DOC Extra Dry</u>	7.5 dl	51.00
Contessa Giulia, Veneto, I		

BRASSERIE

im Verkehrshaus

BIÈRES

Eichhof Lager	3.3 dl	5.50
Eichhof Lager alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier	3.3 dl	6.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	6.50
Bierliebe Monatsbier	3.3 dl	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	3.3 dl	5.00
Rivella rot/blau	3.3 dl	5.00
Sinalco Cola/Cola Zero	3.0 dl	5.00
Sinalco Orange	3.0 dl	5.00
Elmer Citro	3.3 dl	5.00
Ramseier Huustee Minze	3.3 dl	5.00
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Red Bull/Red Bull Sugarfree	2.5 dl	5.50
Fever Tree Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	2.0 dl	5.00
San Bitter	1.0 dl	5.00

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	4 cl / 17 Vol%	7.50
Jsotta Vermouth Bianco	4 cl / 17 Vol%	7.50
Jsotta Vermouth Rosso	4 cl / 17 Vol%	7.50
<u>Mount Rigi Liqueur</u>	4 cl / 20 Vol%	7.50

SPIRITUEUX

Le Pastis, Larusée	4 cl / 45 Vol%	7.50
mit Wasser		+4.00

APÉRITIFS ET AFTERWORKS

Prosecco Royal	13.50
Aperol Spritz	13.50
Mount Rigi-Spritz	13.50
Mount Rigi-Tonic	13.50
Lillet Vive	13.50
Lillet Hugo	13.50
Hendrick's Gin Tonic	14.50

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 Serviceteam.