

## MITTAGSKARTE BIS 14 UHR

### 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.



## ENTRÉES

3erlei Sauerteig Bruschetta mit 16.50

- Rüeбли-Linsen-Aufstrich (vegan)
- gebeiztem Saibling aus Bremgarten,
- Ziegenfrischkäsecrème mit Thymian Honig (vegi)

Markknochen aus dem Ofen 11.50

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

La Tomme Vaudoise «en papillote»

Schweizer Weichkäse aus den Waadtländer Alpen mit Rotwein-Apfel-Marmelade, Schalottencreme mit fermentiertem Knoblauch und Ficelle, unserem Hausbaguette 12.50

«En papillote» ein Begriff aus der französischen Küche, beschreibt den Kochvorgang, bei dem Fleisch, Fisch oder eben ein feiner Camembert mit Gewürzen oder Kräutern in Pergamentpapier eingewickelt und in seinem eigenen Saft im Ofen gegart wird.

## SOUPES

Tagessuppe 8.00

Sei nicht schüchtern, frag uns!

Frühlingssuppe 12.50

Weisswein-Schaumsuppe und Crostini mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten

## SALADES / BOWL

Caesar Salad «Swiss Style» 19.50  
gebratener Lattich mit gebeiztem Saibling aus  
Bremgarten, gehobelter Sbrinz, Croûtons, Speckwürfel

Salat Jacques (vegi) 13.50  
Frühlingssalat mit Sprossen, Ei, gerösteten Kernen,  
Gurken, Rüebli, Radieschen, saisonale Früchte,  
Knoblauch-Croûtons und hausgemachtem Dressing

- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Schweizer Felchenknusperli +9.50
- mit Randen-Falafeln +8.50

«Bowl Printemps» (vegi) 19.50  
gebratene Kräuterseitlinge, roter Quinoa,  
Ziegenfrischkäsecreme mit Thymian Honig, Spargelsalat,  
Mediterranes Gemüse, Cipollotti

- mit Schweizer Pouletbrust +9.00
- mit Schweizer Felchenknusperli +9.50
- mit Randen-Falafeln +8.50

## PETITE FAIM

Flammkuchen Chasseral 21.50  
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch

Flammkuchen Pilatus (vegi) 19.50  
mit Frühlingskräuter Pesto, Rhabarber, Feta,  
rote Zwiebeln, Rucola und Spargeln

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>Bratwurst «Brasserie»</u>	24.50
Grobe Schwyzer Schweinsbratwurst an Balsamico-Zwiebelsauce, serviert mit Rösti	

<u>Nouilles (vegi)</u>	24.50
Hausgemachte Teigwaren mit Frühlingskräutersauce, Mangold, Spargel, sautierten Morcheln, pochiertem Ei	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• mit Randen-Falafeln	+8.50

Unsere Pasta ist hausgemacht und um Euch die perfekte Bratwurst  
zu servieren, haben wir unseren Metzger in den Wahnsinn  
getrieben... zweimal.

# 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".



## DESSERTS

«Moelleux», lauwarmes Schokoladenkuchlein 13.50  
mit Mispel-Kompott und Sauerrahmglace

Die Mispel, eine fast vergessene Frucht!  
Ursprünglich in Vorderasien als Zierpflanze angebaut, verbreitete sie  
sich im Mittelalter in weiten Teilen Europa, Dank Ihres saftigen,  
erfrischenden und süss-sauren Geschmacks.

Rhabarber Tartelette 12.50  
mit Meringue und Apfel-Minz-Sorbet

## COUPES

Coupe Danmark 11.50  
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm Mini 8.50

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

Bananensplit 11.50  
Banane, Vanilleglace, Schoggiglace,  
Schoggisauce, Rahm und geröstete Mandeln

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

## 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	
<u>Coupe Smarties</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Smarties	
<u>Coupe Marshmallows</u>	6.50
1 Glacekugel nach Wahl mit Marshmallows	
<u>Twister</u>	2.50



## NACHMITTAGSKARTE AB 14 UHR

### 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

<u>Flammkuchen Chasseral</u> mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Lauch	21.50
<u>Flammkuchen Pilatus (vegi)</u> mit Frühlingskräuter Pesto, Rhabarber, Feta, rote Zwiebeln, Rucola und Spargeln	19.50
<u>La Tomme Vaudoise «en papillote»</u> Schweizer Weichkäse aus den Waadtländer Alpen mit Schalotten-Apfel-Marmelade, konfiertem Knoblauch und Ficelle, unserem Hausbaguette	12.50
<u>Getrüffelte Kartoffelkroketten</u> mit Knoblauch-Mayonnaise, Kräutersalat und Frühlingszwiebeln	19.00
<u>Innerschweizer Plättli</u> Trockenfleisch, Salsiz, Hüttenspeck, Bergkäse und Ficelle, unser Hausbaguette	23.00
<u>3erlei Sauerteig Bruschetta</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Rüeibli-Linsen-Aufstrich (vegan)</li><li>• mit gebeiztem Saibling aus Bremgarten,</li><li>• mit Ziegenfrischkäsecreme mit Thymian Honig (vegi)</li></ul>	16.50

## PLATS PRINCIPAUX

<u>«Bowl Printemps» (vegi)</u>	19.50
gebratene Kräuterseitlinge, roter Quinoa, Ziegenfrischkäsecreme mit Thymian Honig, Spargelsalat, Mediterranes Gemüse, Cipollotti	
• mit Schweizer Pouletbrust	+9.00
• mit Schweizer Felchenknusperli	+9.50
• 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	
<u>Schweizer Felchenknusperli</u>	29.50
Knusprige Felchenfilets im Bierteig nach Hausrezept, dazu Tatarsauce 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	7.00
<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	6.50
<u>Les Romaines Rouge La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Pinot Noir, Gamaret, Garanoir	1dl	7.00
<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	48.00
<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	48.00
<u>Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC</u> Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt Chasselas	7.5dl	47.00
<u>Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP</u> Domaine de la Jasse, Côte du Rhône, F Chardonnay, Viognier	7.5dl	39.00
<u>Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	45.00
<u>Oeil-de-Perdrix Classique Neuchâtel AOC (Rosé)</u> Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel Pinot Noir	7.5dl	42.00

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## VINS ROUGES

<u>Cuvée dunkelrot VdP Suisse</u> Schloss Heidegg, Luzern Blauburgunder, Zweigelt	7.5dl	51.00
<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	49.00
<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> <u>AOC Brut Cuvée Léonie</u> Ludes, F Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	7.5dl	75.00
<u>Prosecco Impero DOC Millésimato</u> Valdobbiadene, I	7.5dl	51.00

Gerne informiert dich das Brasserie-Team  
über die Weinjahrgänge.

# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## BIÈRES

<u>Eichhof Lager</u>	3.3dl	5.50
<u>Eichhof Lager alkoholfrei</u>	3.3dl	5.50
<u>Erdinger Weissbier</u>	3.3dl	6.50
<u>Erdinger Weissbier alkoholfrei</u>	3.3dl	6.50
<u>Bierliebe Monatsbier</u>	3.3dl	7.00

Unser Monatsbier kommt von Bierliebe.

Entdecke die Biervielfalt der Schweiz!

Frag einfach nach dem aktuellen Angebot.

## BOISSONS SANS ALCOOL

<u>Henniez mit/ohne Kohlensäure</u>	3.3dl	5.00
<u>Rivella rot/blau</u>	3.3dl	5.00
<u>Sinalco Cola/Cola Zero</u>	3.3dl	5.00
<u>Sinalco Orange</u>	3.3dl	5.00
<u>Elmer Citro</u>	3.3dl	5.00
<u>Ramseier Huustee Minze</u>	3.3dl	5.00
<u>Ramseier Apfelschorle</u>	3.3dl	5.00
<u>Red Bull/Red Bull Sugarfree</u>	3.3dl	5.50
<u>Organics Cola/Lemon/Ginger/Tonic/Mate</u>	3.3dl	5.50



# BRASSERIE

im Verkehrshaus

## CAFÉ ET THÉS

<u>Café crème</u>	4.80
<u>Espresso</u>	4.80
<u>Espresso double</u>	6.00
<u>Ristretto</u>	4.80
<u>Café au lait</u>	5.50
<u>Cappuccino</u>	5.50
<u>Latte Macchiato</u>	6.00
<u>Thés Sirocco</u>	4.80

## LIQUEURS

<u>Lillet Blanc</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Aperol Bitter</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Jsotta Vermouth Bianco</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Jsotta Vermouth Rosso</u>	4cl / 17 Vol %	7.50
<u>Mount Rigi Liquer</u>	4cl / 20 Vol %	7.50

## SPIRITUEUX

<u>Le Pastis, Larusée</u>	4cl / 45 Vol %	7.50
<u>Whisky Cigar Malt Langatun</u>	4cl / 45 Vol %	10.00
<u>Gin 1616 Langatun</u>	4cl / 45 Vol %	10.00
<u>Hendrick's Gin</u>	4cl / 45 Vol %	10.00
<u>mit Softdrink</u>		+4.00

## APÉRITIFS ET AFTERWORKS

<u>Prosecco Royal</u>	10.00
<u>Aperol Spritz</u>	10.00
<u>Mount Rigi-Spritz</u>	10.00
<u>Mount Rigi-Tonic</u>	10.00
<u>Lillet Vive</u>	10.00
<u>Lillet Hugo</u>	10.00
<u>Gin 1616 Langatun Tonic</u>	14.00
<u>Hendrick's Gin Tonic</u>	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  
Sardinien

Landolt Weine  
8045 Zürich  
Wein

Weinbau Elias Bachmann  
6284 Gelfingen  
Wein