

Bewusst Schweiz

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant *Gleis 1* begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Das Hotel Waldstätterhof Luzern im Herzen der Schweiz kann auf eine 120-jährige Geschichte zurückblicken.

Nicht nur aus diesem Grund, sondern auch aus Stolz auf die Qualität und Vielfältigkeit unserer Lebensmittel arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Produkten. Unser Küchenchef Christoph Grauert hat mit seinem Küchenteam unsere Philosophie von lukullischer „Swissness“ umgesetzt. So finden Sie auf den kommenden Seiten nicht nur typische Luzerner Spezialitäten, sondern auch Köstlichkeiten aus anderen Regionen unseres wunderschönen Landes.

Da unsere Küche alles frisch zubereitet, kommen bei uns auch Gäste mit Glutenintoleranz nicht zu kurz. Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bei der Bestellung.

Unsere F&B Managerin und ihre Crew stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und sind dafür besorgt, Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant zu einem grossartigen Erlebnis zu machen.

Doch nun wünschen wir Ihnen „en Guete“ und danken bereits jetzt für Ihren Besuch.

Biljana Markovic, *F&B Managerin*

und das ganze Serviceteam



Vorspeisen



Grüner Salat

mit französischem oder italienischem Dressing

CHF 9.50

Caesar Salad

mit Poulet, Lattich, Parmesan, Croûtons, Cherry, Speck und Ceasar-Dressing

CHF 26.00

ohne Poulet

CHF 17.00



Hausgebeizte Bremgartner Lachsforelle in Hollunder

mit Gurkenvinaigrette, Rettich und Sauerrahm

CHF 24.00

Hauptgänge

Halbtax: kleinere Portion jeweils CHF 7.00 günstiger



Rindstatar von der Huft

mit Toast und Butter, garniert mit Essiggemüse und Salat

CHF 42.00

Cordon bleu vom Schwein «Waldi»

Stanser Fladä mit Rohschinken, Frühlingszwiebeln, Chili
dazu Pommes und Mischgemüse

CHF 42.00



Kalbsläberli

in Butter sautierte Kalbsleber dazu knusprige Rösti und Speckbohnen

CHF 40.00



«Waldstätter-Pfändli»

Schweins- oder Kalbsbratwurst
mit Butterrösti, gebratenem Speck und einem Spiegelei serviert
an Zwiebelsauce

CHF 36.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte



«Wäärschafti Röschti»

Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti
überbacken mit Bergkäse
mit Speck, Schinken und einem Spiegelei

CHF 30.00

«Original Lozärner Fritschipastetli»

Rindsfleischstückchen und Kalbsbrät in dunkler Sauce
mit in Cognac marinierten Weinbeeren
angerichtet im Blätterteig-Pastetenhaus
serviert mit saisonalem Gemüse

CHF 40.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Vegetarische Gerichte



«Äpler Hörnli»

an Kartoffel-Käse-Schaum

mit Röstzwiebel, Apfel und Kartoffel

CHF 29.00



«Vegans Gschnätzlets Stroganoff»



Tofu als Geschnetzeltes Stroganoff

mit Peperonistreifen, Essiggurken und Zwiebeln

serviert mit goldbrauner Rösti und Gemüsebouquet

CHF 29.00



Basilikumrisotto

mit Zucchetti, Burrata und Tomate

CHF 29.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Fischgerichte



Zander Luzerner Art

mit Salzkartoffeln und Fingergemüse

CHF 41.00

Hausgemachte Schweizer Felchen Knusperli

mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce

CHF 38.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Häppchen, Plättli und Naschereien



Chäasplättli

mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf und Essiggemüse
Fünf verschiedene Käsesorten von unserem Käser

CHF 28.00

Fleischplättli

mit gesalzener Butter, hausgemachtem Sauerteigbrot und eingelegtem Gemüse

CHF 32.00

Gemischtes Plättli

mit Chääs und Ufschnitt, hausgemachtem Sauerteig- und Früchtebrot,
Essiggemüse und Feigensenf

CHF 30.00

Clubsandwich

mit Poulet, Speck, Spiegelei, Gurke, Salat, Tomate und Cocktailsauce
dazu ein kleiner Salat
oder Pommes

CHF 25.00

CHF 28.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Deklaration Fleisch

| | |
|-----------------|----|
| Rind, Kalb | CH |
| Bündner Fleisch | CH |
| Poulet | CH |
| Schwein | CH |

Deklaration Fisch

| | |
|---------|----|
| Felchen | CH |
| Zander | CH |
| Forelle | CH |