

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 |
|  |  | Farbiger Tomatensalat
mit Liebstöckel und Aargauer Büffelmozzarella | CHF | 16.00 |
|  |  | Sommersalat
mit Himbeersegmenten, Gurken, Rüebli, Sonnenblumenkernen
und Cherrys an Johannisbeervinaigrette | CHF | 13.00 |
| |  | «Ceviche Waldi»
Geflammter Schweizer Bachsaibling an Leche de Tigre auf Maiscracker | CHF | 16.00 |



Heuschaumsüpli

mit Bergkräuteröl und Kartoffelstroh

CHF 14.00



Gurkenkaltschale

mit Sour Cream, Dillöl und Knoblauchcrostini

CHF 14.00

Gmischts Plättli

mit Stanser Chääs und Ufschnitt, Hausgemachtes Sauerteigbrot,
Essiggemüse, Feigensenf und Hausgemachtes Fruchtbrot

CHF 36.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Hauptgänge

Halbtax: kleinere Portion jeweils CHF 7.00 günstiger



Duo vom Kalb

Schulter (geschmort) und Rumpsteak (gebraten)

mit kräftigem Waadtländer Rotweinjus

mit Kartoffel-Limetten-Püree und gebratenen Pfälzer Möhren

CHF 45.00

Saftiges BBQ-Rinds Short Rib

dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grillgemüse

CHF 38.00



Grilliertes Entrecote vom Simmentaler Weiderind

mit Bratkartoffeln und Sommergemüse dazu Jus

CHF 44.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Zitronenhähnchen

auf Sommergemüse mit hausgemachten Tagliatelle

CHF 35.00

Cordon bleu vom Schwein «Waldi»

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

CHF 42.00



«Waldstätter-Pfändli»

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

CHF 36.00

Rindstartar

von der Huft serviert mit Brioche-toast und Butter
garniert mit Essiggemüse und Salat

CHF 42.00



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

-   **«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
-  **Sommerspaghetti**
in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum CHF 28.00
-  **Hausgemachte Ziegenkäseravioli**
in Zitronenmelissenbutter mit gerösteten Walnusskernen CHF 34.00

Fischgerichte



Ganze Regenbogenforelle

auf geröstetem Sommergemüse an Citrusbutter mit Grapefruit

CHF 37.00

Hausgemachte Schweizer Felchen Knusperli

mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce

CHF 38.00



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



glutenfreie Gerichte

Deklaration Fleisch

Rind, Kalb	CH
Bündner Fleisch	CH
Poulet	CH
Schwein	CH

Deklaration Fisch

Felchen	CH
Bachsaibling	CH
Forelle	CH