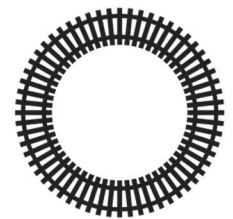


SPEISEN DESSERTS



GLEIS 1
REGIONALE GASTSTÄTTE

GRUSS AUS DER KÜCHE

Als Küchenchef aus Ebikon bei Luzern, ist es mir wichtig möglichst vielfältig und regional zu kochen. Regional, hausgemacht und frisch – ist mein Credo. Für mich und mein Team ist es selbstverständlich, dass Sauerteigbrot, aber auch das Paniermehl für das Cordon bleu selbst in unserer Küche hergestellt wird. Gewürzmischungen wie Aromat oder Glutamat habe ich aus meiner Küche verbannt. Das bedeutet für uns zwar mehr Arbeit, ich bin aber überzeugt, dass man den Unterschied von einem frisch zubereiteten Gericht und einem Convenience Gericht schmeckt.

Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

Schön sind Sie unser Gast – geniessen Sie es.

Christoph Grauert – Küchenchef




3- GANG-MENÜ

CHF 57.00

Nüsslisalat Vorspeise
mit Croûtons, gebratenem Speck und wachweichem Ei

oder

 **Kürbiscremesuppe** Vorspeise
mit eingelegtem Kürbis, Muskatcroûtons und Kräuteröl

Hirschpfeffer Hauptgericht
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gebratenem Rosenkohl und
glasierten Marroni

oder

 **Hausgemachte Kürbisravioli** Hauptgericht
in Salbeibutter mit Feigen und gerösteten Walnüssen

  **Hausgemachte Meringue** Dessert
mit warmen Beeren und Vanilleglace

VORSPEISEN



Grüner Salat CHF 9.50

mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce

Schweizer Nüsslisalat CHF 14.00

mit Croûtons, gebratenem Speck und wachswweichem Ei



Kürbiscremesuppe CHF 14.00

mit eingelegtem Kürbis, Muskatcroutons und Kräuteröl

Hausgemachte Rindsconsommee CHF 14.00

mit hausgemachten Ochsenschwanzravioli



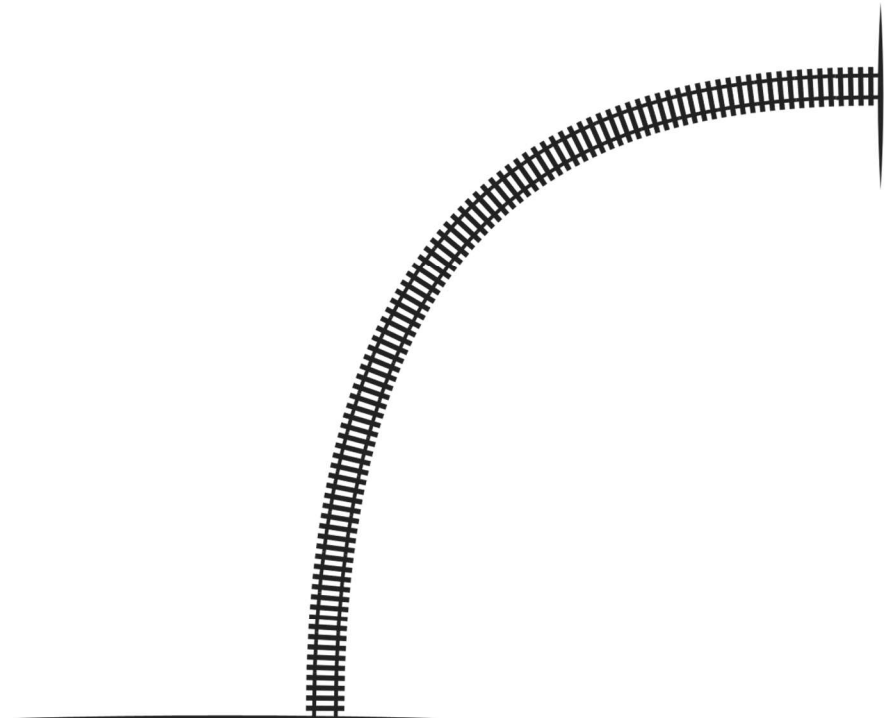
Schwarzwurzel CHF 15.00

mit Feta, Yuzu, Gemüsewürfel und hausgemachtem Sauerteigbrotchip

Gmischts Plättli CHF 36.00

mit Stanser Chääs und Ufschnitt, hausgegmachtes Sauerteigbrot, Essiggemüse, Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot

Der Küchenchef empfiehlt



HAUPTGÄNGE

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an Hauptgängen verführen, die mit frischen, regionalen Zutaten und einer Prise Kreativität zubereitet werden.

Jedes Gericht erzählt eine eigene Geschichte und lädt Sie ein, neue Geschmackserlebnisse zu entdecken. Ob herzhaft, raffiniert oder klassisch – wir haben für jeden Gaumen das passende Erlebnis. Geniessen Sie die Vielfalt unserer Speisen und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen!



FLEISCHGE- RICHTE



Grilliertes Entrecôte CHF 44.00
vom Simmentaler Weiderind mit Bratkartoffeln und
Herbstgemüse dazu Jus

Rehschnitzel CHF 42.00
an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli,
hausgemachtem Rotkraut, gebratenem Rosenkohl und
glasierten Marroni

Hirschpfeffer «Jäger Art» CHF 35.00
mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut,
gebratenem Rosenkohl und glasierten Marroni



Der Küchenchef empfiehlt

Hirsch Entrecôte in der Kaffeekruste CHF 47.00
mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut
gebratenem Rosenkohl und glasierten Marroni

Rehgeschnetzelttes CHF 42.00
in Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzli,
hausgemachtem Rotkraut, gebratenem Rosenkohl
und glasierten Marroni

Zitronenhähnchen CHF 35.00
auf Herbstgemüse mit hausgemachten Tagliatelle

SCHWEIZER KLASSIKER

Cordon bleu vom Schwein «Waldi» CHF 42.00

Stanser Flade, Rohschinken, Frühlingszwiebel, Chili mit Pommes und Herbstgemüse

Rindstartar von der Huft CHF 42.00

mit Briochetoast und Essiggemüse



«Waldstätter-Pfändli» CHF 36.00

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

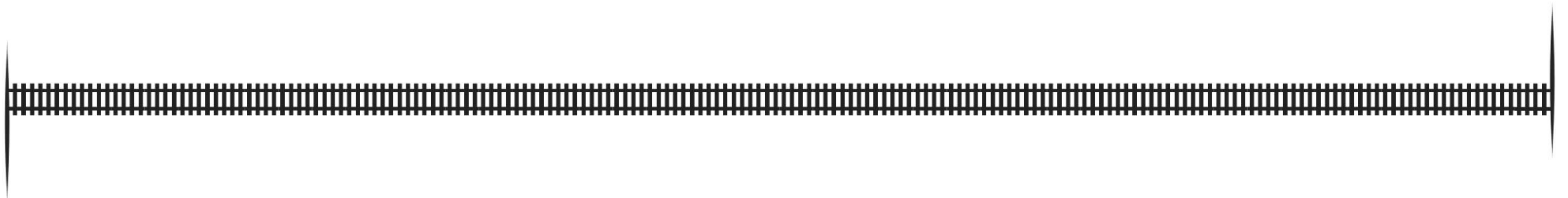
«Wäärschafti Röschi» CHF 30.00

goldbraune, knusprige Kartoffelrösti überbacken mit Bergkäse, dazu Speck, Schinken und einem Spiegelei






«Original Lozärner Fritschipastetli» CHF 40.00

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



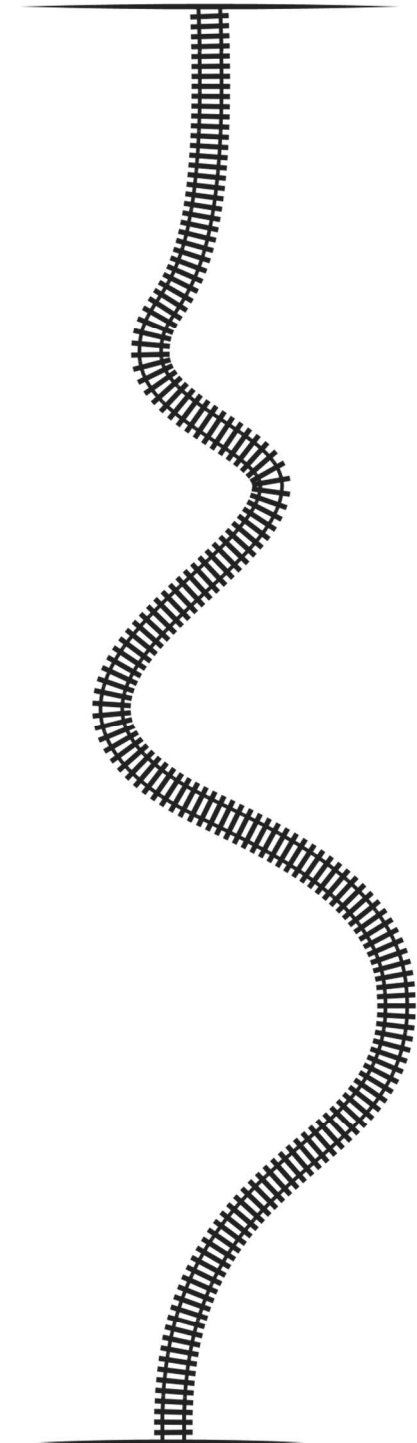
VEGETARISCH

 **Herbststeller «Diana»** CHF 29.00
mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut, gebratenem Rosenkohl und glasierten Marroni

  **«Vegans Gschnätzlets» Stroganoff** CHF 29.00
Tofu als geschnetztes Stroganoff mit Peperonistreifen, Essiggurken und Zwiebeln, serviert mit goldbrauner Rösti und Gemüsebouquet

 **Hausgemachte Kürbisravioli** CHF 34.00
in Salbeibutter mit Feigen und gerösteten Walnüssen

  **Pilzrisotto** CHF 29.00
mit gebratenem Kräutersaitlingen und Kräuteröl



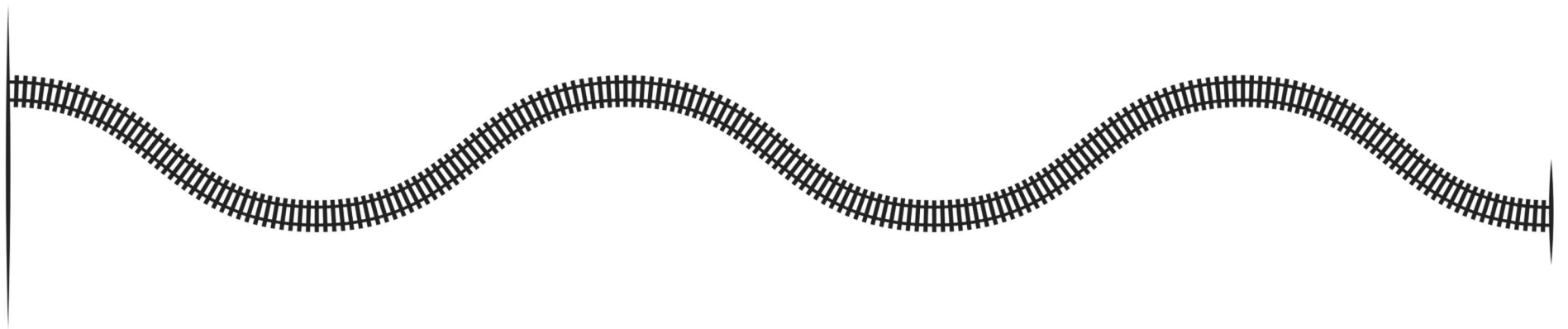
FISCHGERICHTE

Hausgemachte Felchenknusperli CHF 36.00
mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce



Ganze Regenbogenforelle CHF 37.00
auf geröstetem Herbstgemüse an Citrusbutter mit
Grapefruit

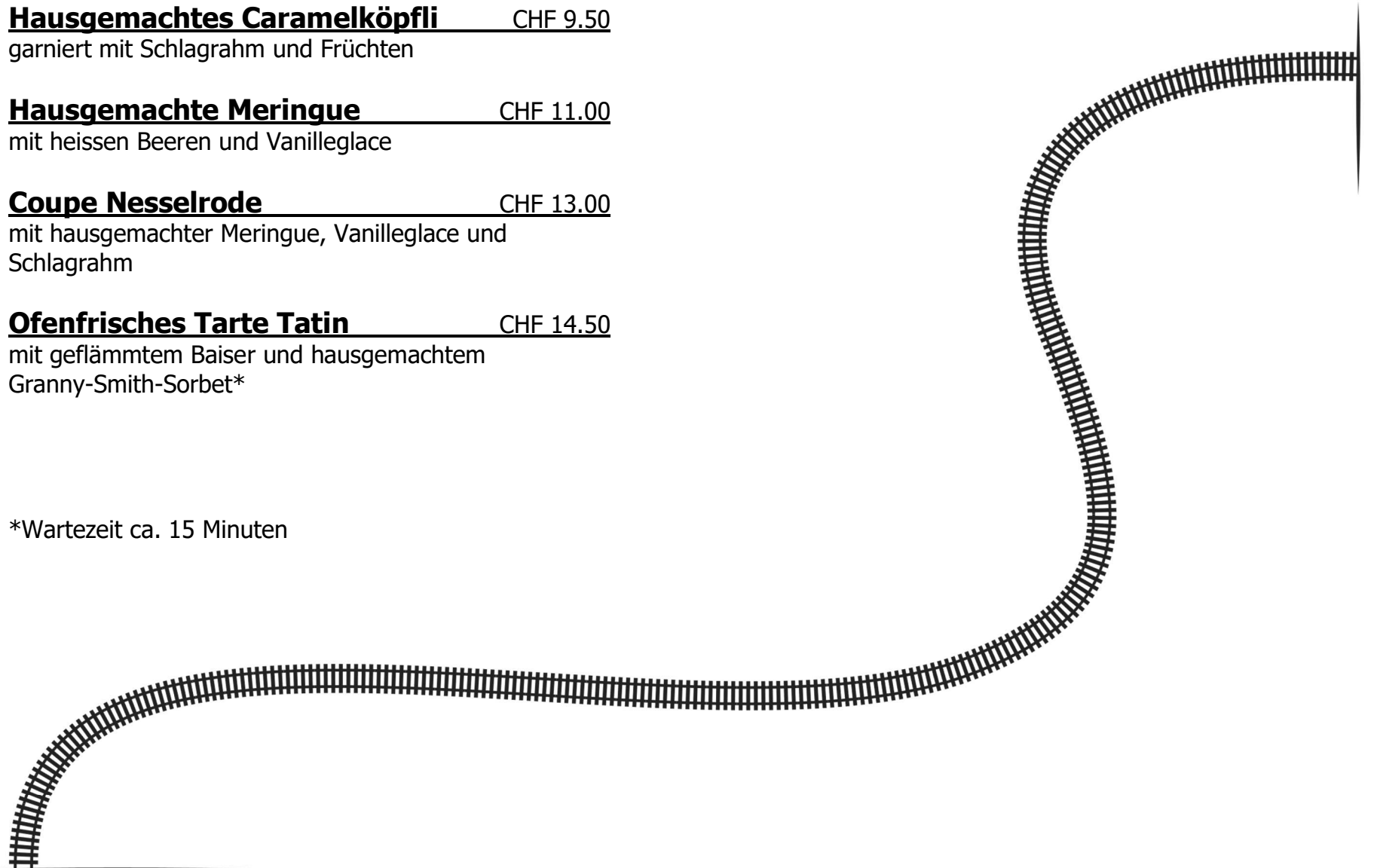
Der Küchenchef empfiehlt



DESSERTS

-   **Hausgemachtes Caramelköpfl** CHF 9.50
garniert mit Schlagrahm und Früchten
-   **Hausgemachte Meringue** CHF 11.00
mit heissen Beeren und Vanilleglace
-   **Coupe Nesselrode** CHF 13.00
mit hausgemachter Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm
-  **Ofenfrisches Tarte Tatin** CHF 14.50
mit geflämmttem Baiser und hausgemachtem Granny-Smith-Sorbet*

*Wartezeit ca. 15 Minuten



BAHNHOFS-GESCHICHTEN



DER LUZERNER BAHNHOF

Die Geschichte des Luzerner Bahnhofs reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Der erste Bahnhof wurde 1856 eröffnet und verband Luzern mit der damals wachsenden Schweizer Eisenbahnlandschaft. 1896 folgte ein prunkvoller Neubau, der für seine monumentale Architektur bekannt war. Diese imposante Halle mit einer markanten Kuppel wurde jedoch 1971 durch ein verheerendes Feuer zerstört. Nur das imposante Bahnhofstor, welches heute als Wahrzeichen dient, blieb erhalten. Es steht an prominenter Stelle vor dem neuen Gebäude und erinnert an die einstige Größe des alten Bahnhofs.

LEGENDE



Vegetarische Gerichte



Glutenfreie Gerichte