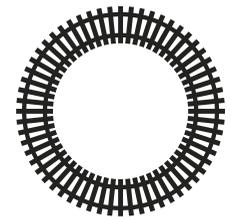


# SPEISEN DESSERTS



**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.

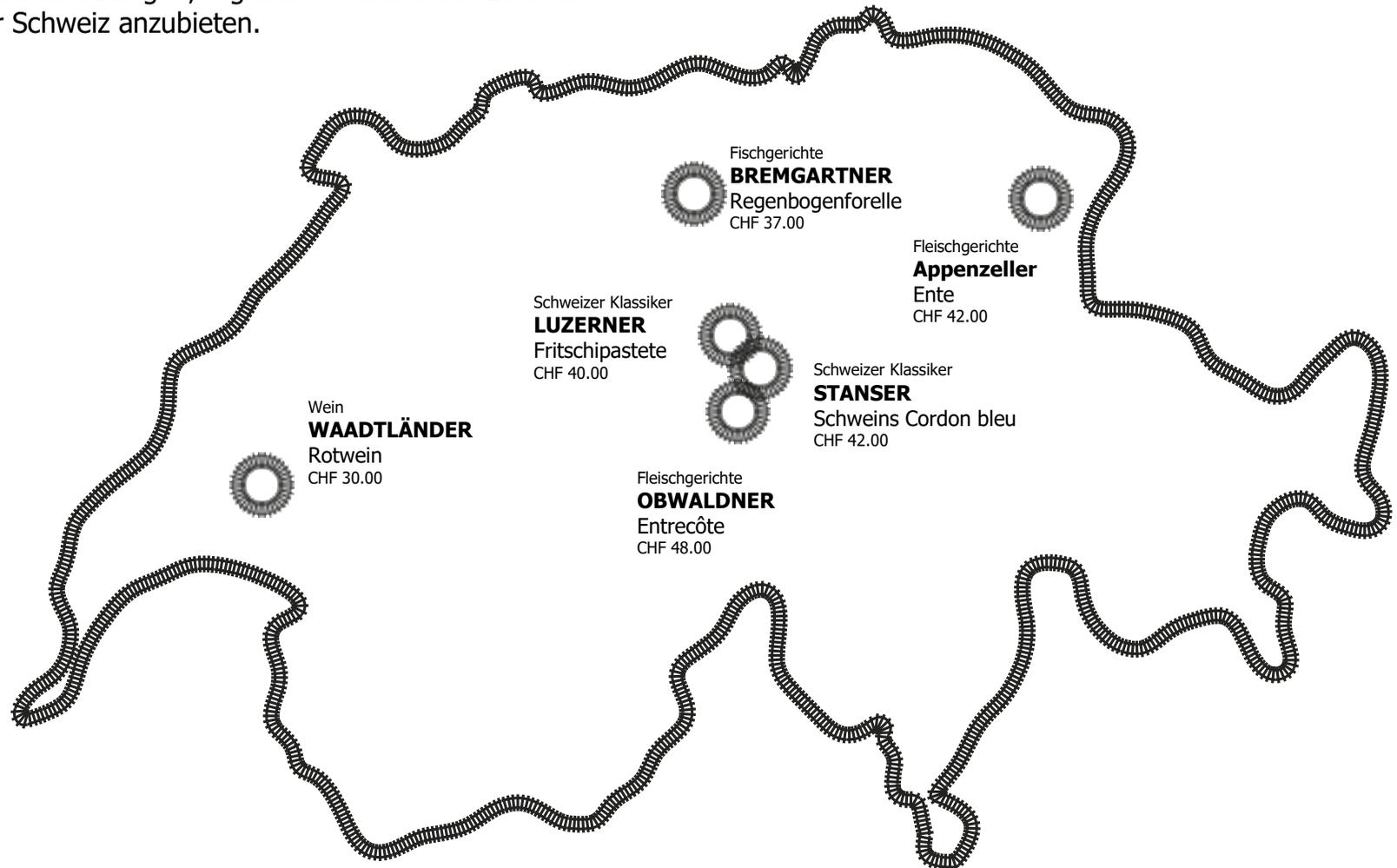
Schön sind Sie unser Gast – geniessen Sie es.

Christoph Grauert – Küchenchef



# REGIONALITÄT

Es ist uns ein Anliegen, regionale Gerichte mit Zutaten aus der Schweiz anzubieten.



# 3- GANG-MENÜ

## CHF 57.00

 **Topinamburcremesuppe** Vorspeise  
mit Quitte und Rosmarinöl

oder

 **Schwarzwurzel** Vorspeise  
mit Feta, Yuzu, Gemüsewürfel und hausgemachtem Sauerteigbrotchip

\*\*\*

**Zitronenhähnchen** Hauptgang  
auf Wintergemüse mit hausgemachter Tagliatelle

oder

 **Hausgemachte Kürbisgnocchi** Hauptgang  
mit eingelegtem Kürbis, Flower Sprouts, Amarettobrüsel und Moccaschaum

\*\*\*

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

# VORSPEISEN



## Grüner Salat CHF 9.50

mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce



## Schweizer Nüsslisalat CHF 15.00

an Feigendressing mit hausgemachtem Sauerteigbrot und Frischkäse dazu Kürbis und Nüsse



## Topinamburcremesuppe CHF 14.00

mit Quitte und Rosmarinöl

## Hausgemachte Rindsconsommé CHF 14.00

mit hausgemachten Fleischravioli



## Schwarzwurzel CHF 15.00

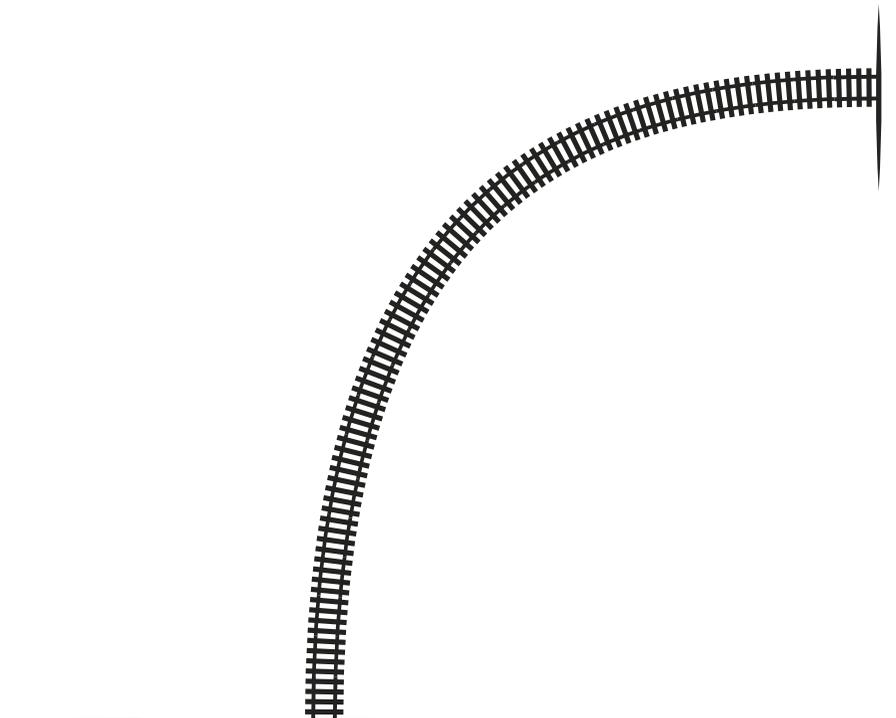
mit Feta, Yuzu, Gemüsewürfel und hausgemachtem Sauerteigbrotchip



## Carpaccio CHF 24.00

vom Rindsfilet mit Salzzitrone, Parmesan, Olivenöl und mariniertem Kräutersalat

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 (200g)** CHF 48.00

vom Obwaldner Angus Weiderind  
mit Bratkartoffeln und Wintergemüse dazu Jus

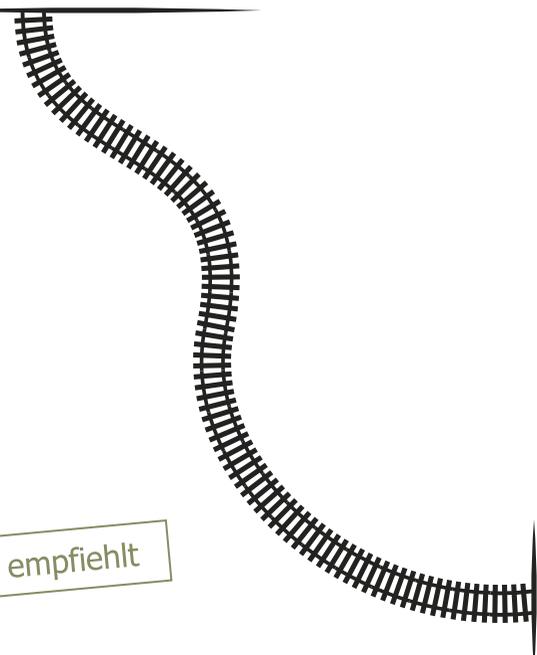
## **Zitronenhähnchen** CHF 35.00

auf Wintergemüse mit hausgemachter Tagliatelle



## **Saftig geschmorte Kalbsbäggli** CHF 44.00

mit Kartoffelgratin und Rande



Der Küchenchef empfiehlt

## **Appenzeller Ente** CHF 42.00

an Heidelbeersenf mit Rotkrautcreme und hausgemachtem Serviettenknödel

## **Obwaldner Rindsfilet Tournedos** CHF 62.00

unter einer Parmesankruste mit in Schweizer Wein geschmorte Kartoffeln dazu Pastinakencreme mit Kerbel und gebratene Kerbelwurzel

# SCHWEIZER KLASSIKER

**Cordon bleu vom Schwein «Waldi»** CHF 42.00

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

**Rindstatar 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

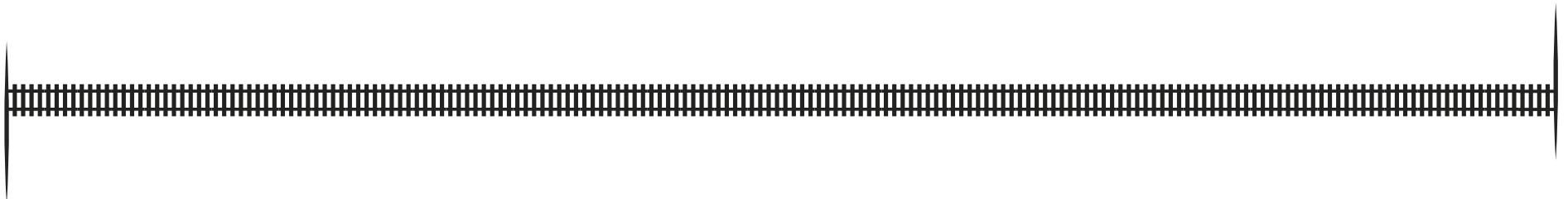
**«Wäärschafti Röschi»** CHF 30.00

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 winterlichem Gemüse



# VEGETARISCH

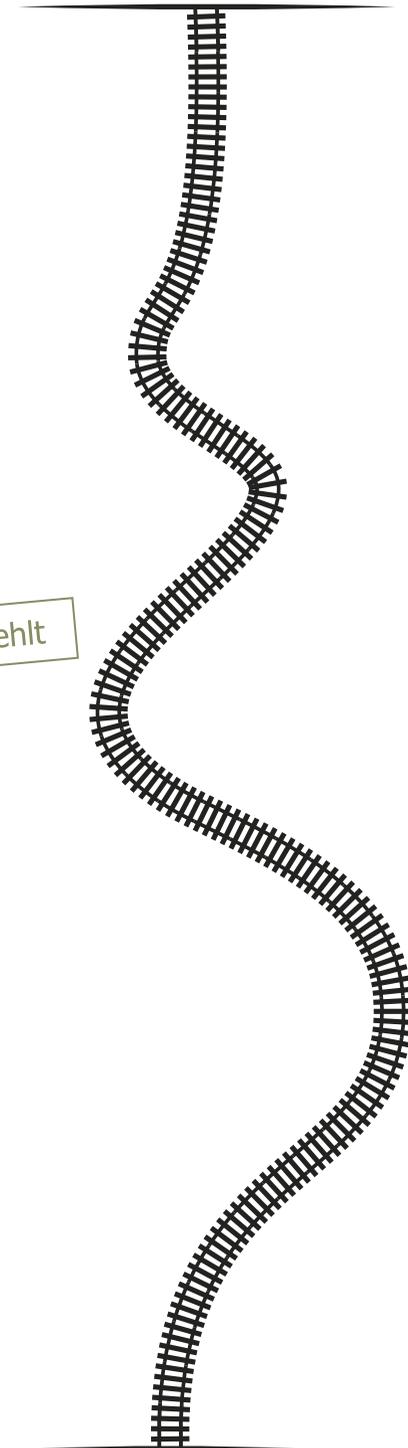
 **Hausgemachte Kürbisgnocchi** CHF 34.00  
mit eingelegtem Kürbis, Flower Sprouts, Amarettobrösel  
und Moccaschaum

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

 **Hausgemachte Tagliatelle** CHF 34.00  
an geröstetem Tomatensugo dazu Fette Berta, Schnitt-  
lauch, geröstete Cashewnüsse und Federkohl

 **Käsespätzli** CHF 29.00  
mit gerösteten Zwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

Der Küchenchef empfiehlt



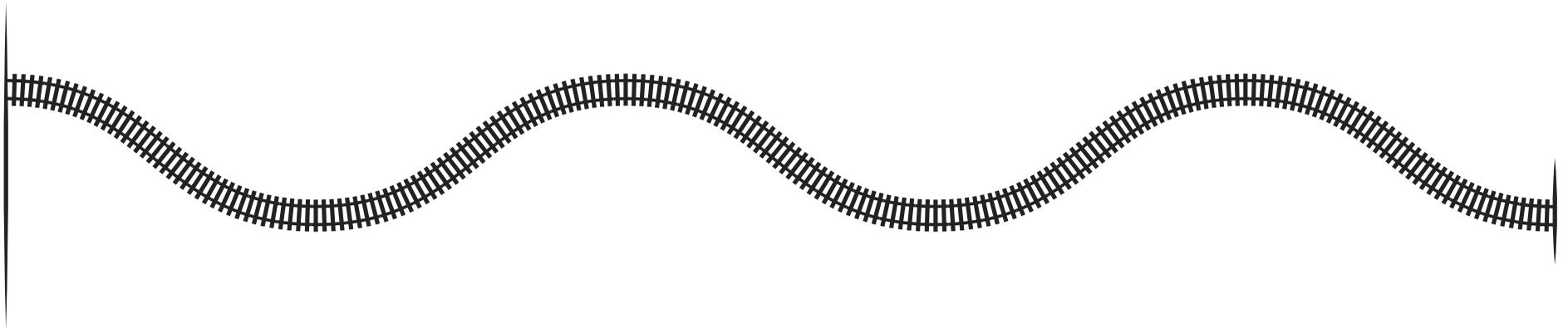
# FISCHGERICHTE

**Hausgemachte Felchenknusperli** CHF 36.00  
mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce



**Ganze Regenbogenforelle** CHF 37.00  
auf geröstetem Wintergemüse an Zitrusbutter mit Kapern  
und Tomaten

Der Küchenchef empfiehlt

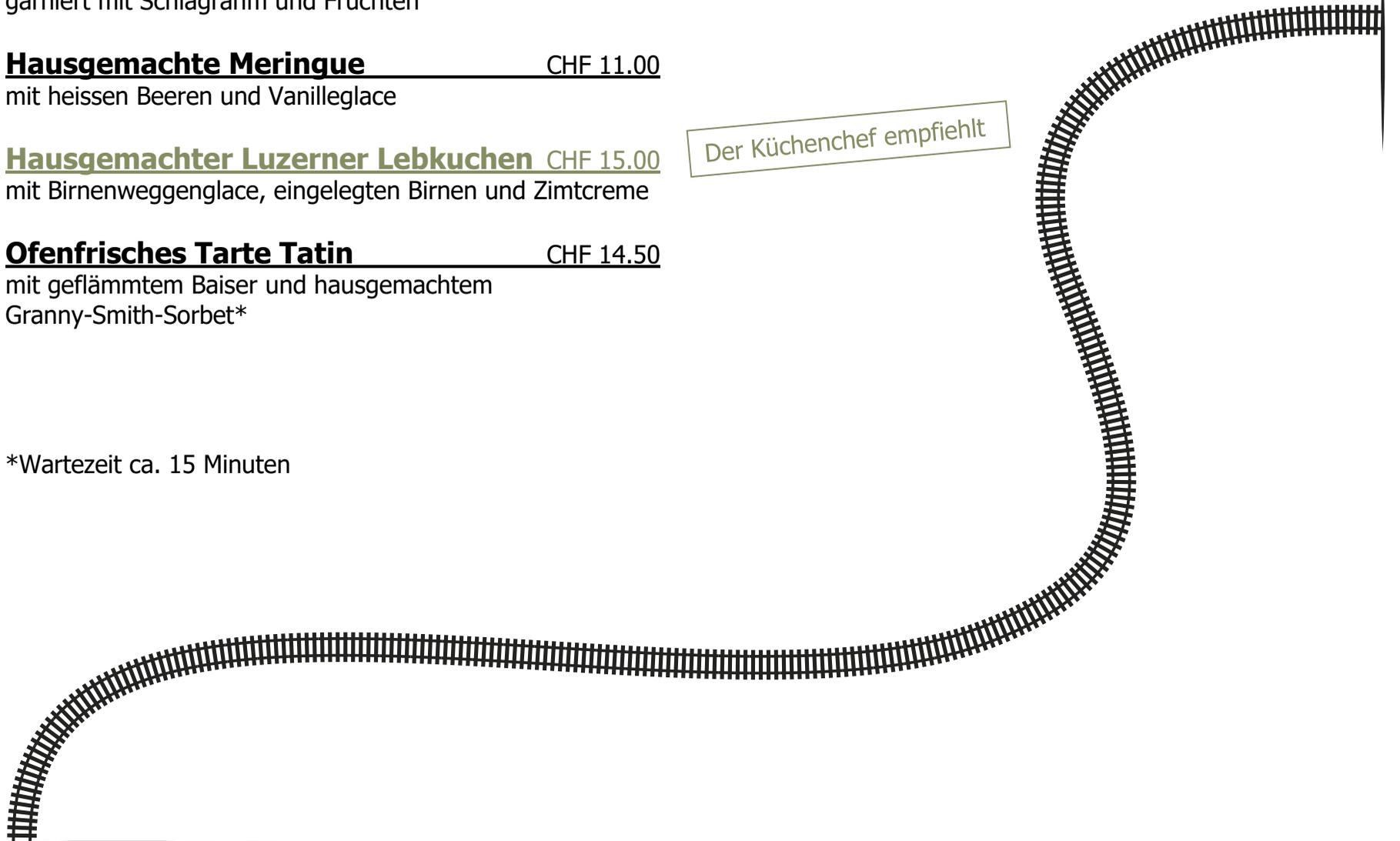


# DESSERTS

-   **Hausgemachtes Caramelköpfl** CHF 9.50  
garniert mit Schlagrahm und Früchten
-   **Hausgemachte Meringue** CHF 11.00  
mit heissen Beeren und Vanilleglace
-  **Hausgemachter Luzerner Lebkuchen** CHF 15.00  
mit Birnenweggenglace, eingelegten Birnen und Zimtcreme
-  **Ofenfrisches Tarte Tatin** CHF 14.50  
mit geblähtem Baiser und hausgemachtem  
Granny-Smith-Sorbet\*

Der Küchenchef empfiehlt

\*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