

SPEISEN

DESSERTS

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.

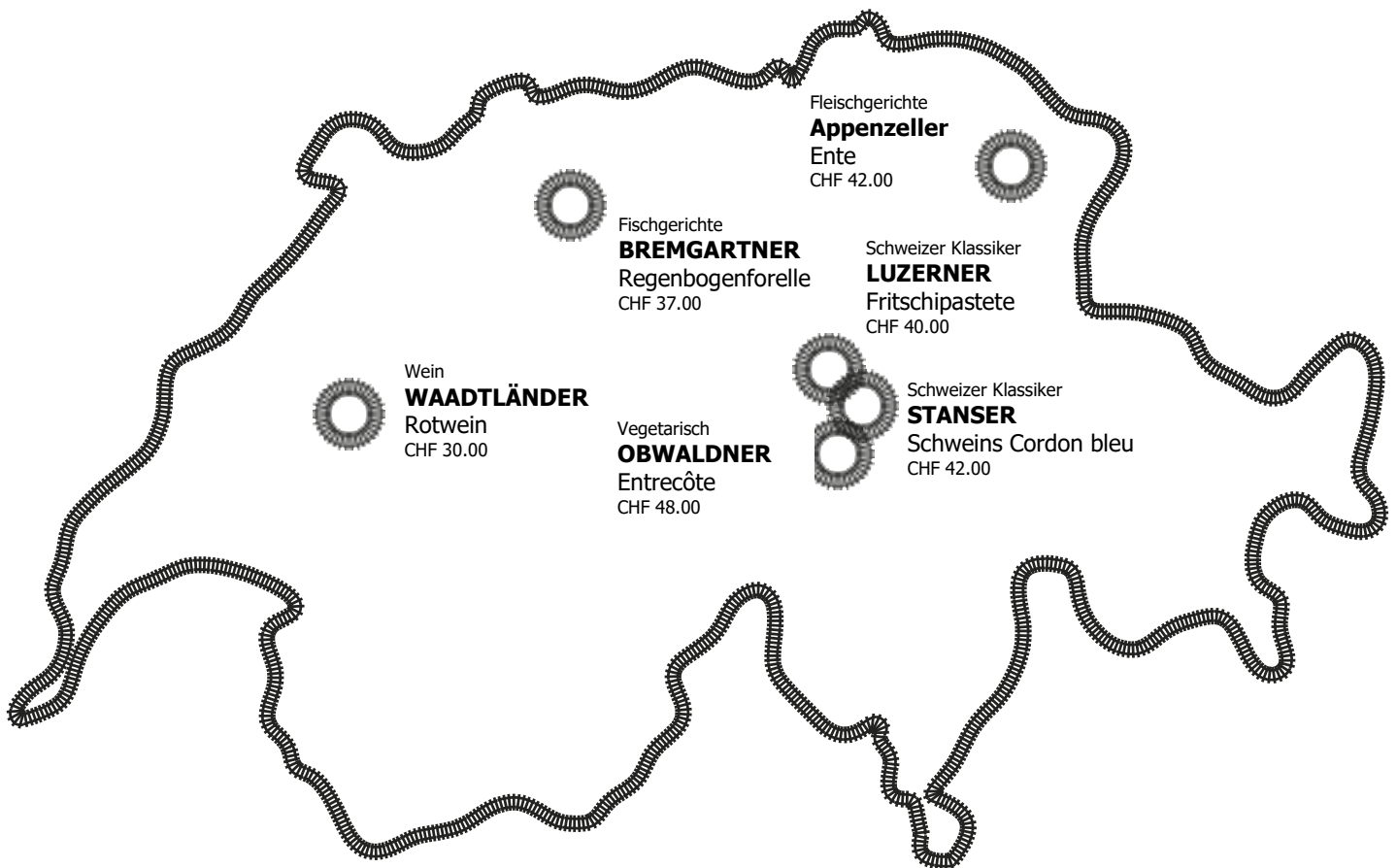
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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 59.00

 **Bärlauchsuppe oder Frühlingsalat** Vorspeise
mit Quitte und Rosmarinöl


Zitronenhähnchen Hauptgang
auf Frühlingsgemüse mit hausgemachter Tagliatelle

oder

 **Brennnesselrisotto** Hauptgang
 Mit gerösteten Haselnüssen, Erbsen, Radieschen,
gepickelten Zwiebeln und Jersey Blue Käse

 **Engadiner Nusstorte** Dessert
mit Sauerrahm-Cashew-Glace und Tannenöl

VORSPEISEN

 **Grüner Salat** CHF 9.50
mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce




 **Beef Tartar** CHF 24.00
mit Blumenkohl und Tanne

 **Temperierter Bachsaibling** CHF 21.00
an Nussbutter-Beurre-Blanc mit Lauch, Kräuteröl
und Peperoni Chutney




Frühlingssalat CHF 14.00
an Apfel-Stangensellerie-Dressing mit Rettich,
Apfelchips und Belper Knolle

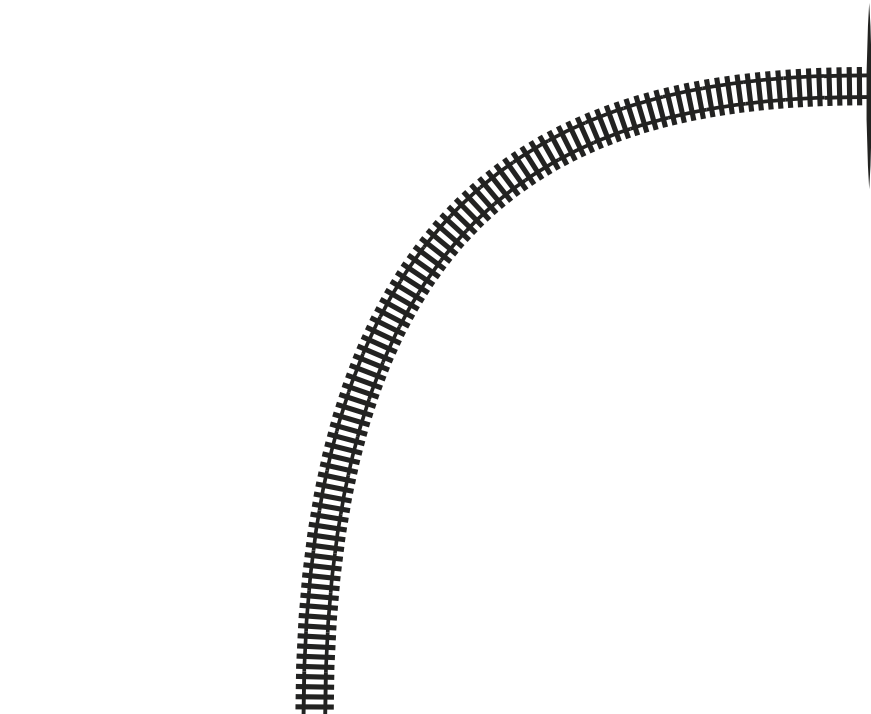


 **Bärlauchsuppe** CHF 14.00
mit Bärlauch aus Luzern dazu ein Käsecracker



 **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!




Halbtax für Hauptgänge:
kleinere Portion jeweils
7 Franken günstiger

FLEISCHGERICHTE

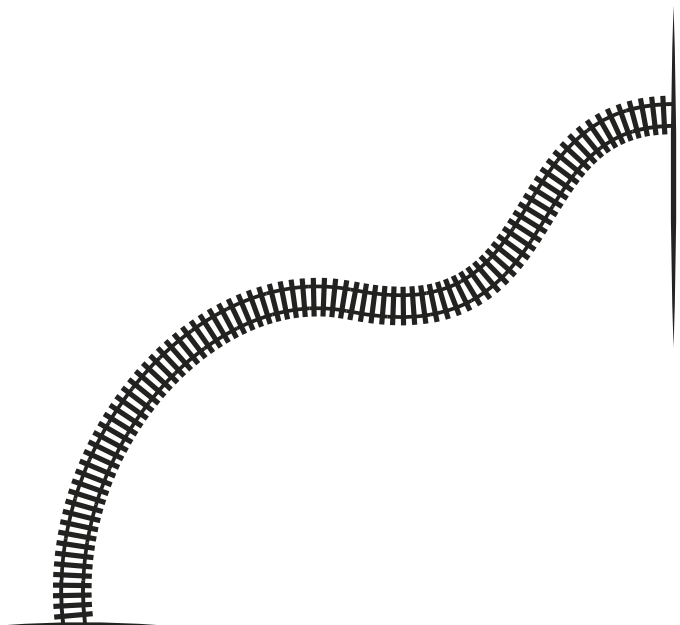
 **Grilliertes Entrecôte (200g)** CHF 48.00
vom Obwaldner Angus Weiderind mit Bratkartoffeln
und Frühlingsgemüse dazu Jus

Zitronenhähnchen CHF 35.00
auf Frühlingsgemüse mit hausgemachter Tagliatelle

 **Zweierlei vom Schwein** CHF 38.00
mit Bauch und Filet dazu Morchelsauce, Polentaschnitte
und Mohn-Pfälzer

 **Spider Steak vom Rind** CHF 39.00
An Chimichurri mit Kartoffel, schwarzem Knoblauch
und Grillgemüse

Der Küchenchef empfiehlt



SCHWEIZER KLASSIKER

Cordon bleu vom Schwein «Waldi» CHF 42.00

Stanser Flade, Rohschinken, Frühlingszwiebel Chili mit Pommes und Frühlingsgemüse

 **«Waldstätter-Pfändli»** CHF 36.00

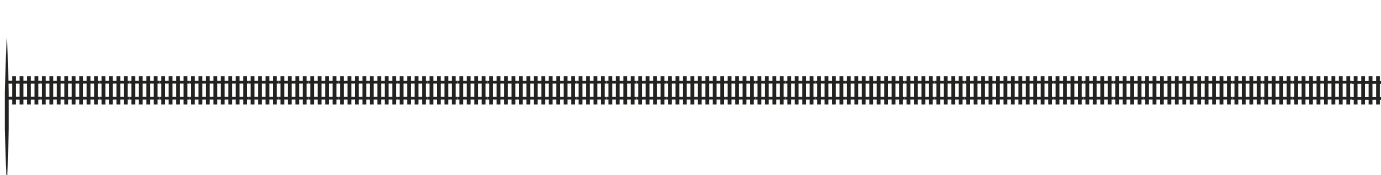
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Butterrösti gebratenem Speck und einem Spiegelei, serviert an Zwiebelsauce

 **«Wäärschafti Röschti»** 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 Frühlingsgemüse




VEGETARISCH

 **Hausgemachte Tagliatelle** CHF 34.00


mit geröstetem Tomatensugo, fette Berta, Schnittlauchöl,
Cima di Rappa und gerösteten Cashews

 **«Vegans Gschnätzlets» Stroganoff** CHF 29.00

 Tofu als geschnetzeltes Stroganoff mit Peperonistreifen
Essiggurken und Zwiebeln, serviert mit goldbrauner
Rösti und Gemüsebouquet

Der Küchenchef empfiehlt

 **Brennnesselrisotto** CHF 32.00

 Mit gerösteten Haselnüssen, Erbsen, Radieschen,
gepickelten Zwiebeln und Jersey Blue Käse

Mit extra hausgemachtem Entenschinken + CHF 6.00

FISCHGERICHTE

Hausgemachte «Fish and Chips» CHF 36.00

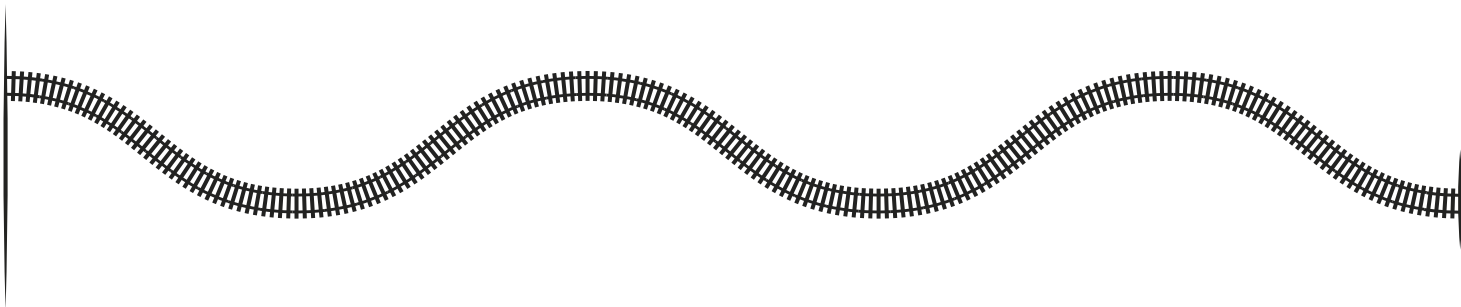
Vom Zuger Felchen mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce

Der Küchenchef empfiehlt



Ganze Regenbogenforelle CHF 37.00

auf geröstetem Frühlingsgemüse mit Kartoffeln
an Zitrusbutter mit Fenchel-Orangensalat



FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN



Ganzer Schweizer Zander

CHF 65 – 70 pro Person

in der Salzkruste mit Sauce Hollandaise
und Beilagen nach Wahl



1Kg Porterhousesteak

CHF 60 pro Person

mit drei hausgemachten Saucen und Beilagen nach Wahl

Beilagen: 2 Stärke, 2 Gemüse

Stärke: Pommes, Salzkartoffeln, hausgemachte Tagliatelle, Butterreis

Gemüse: Mischgemüse, Grillgemüse, Broccoli, Bohnen

DESSERTS



Hausgemachtes Caramelköpfl

CHF 9.50



garniert mit Schlagrahm und Früchten

Der Küchenchef empfiehlt



Engadiner Nusstorte

CHF 15.00

mit Sauerrahm-Cashew-Glace und Tannenöl

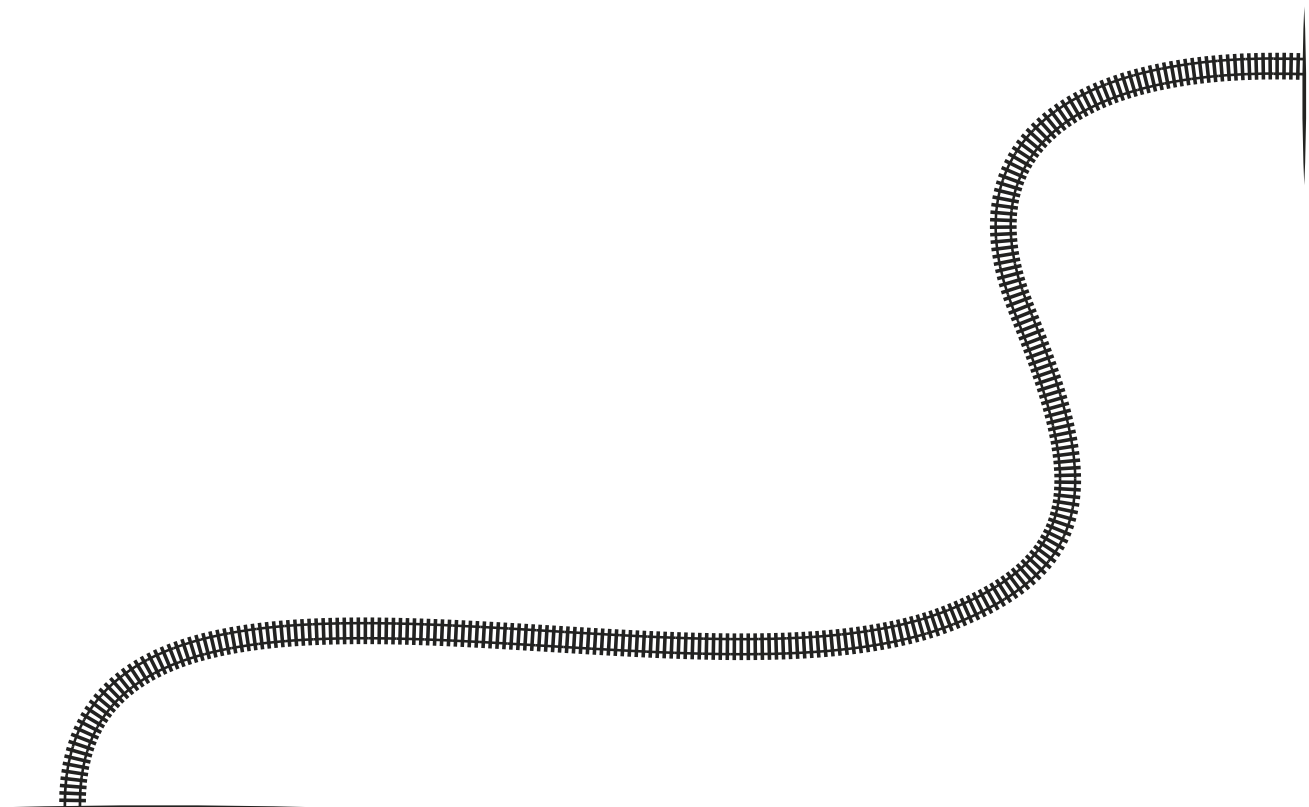


Ofenfrisches Tarte Tatin

CHF 14.50

mit geblähtem Baiser und hausgemachtem
Granny-Smith-Sorbet*

*Wartezeit ca. 15 Minuten



BAHNHOFS GESCHICHTEN

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