

**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.

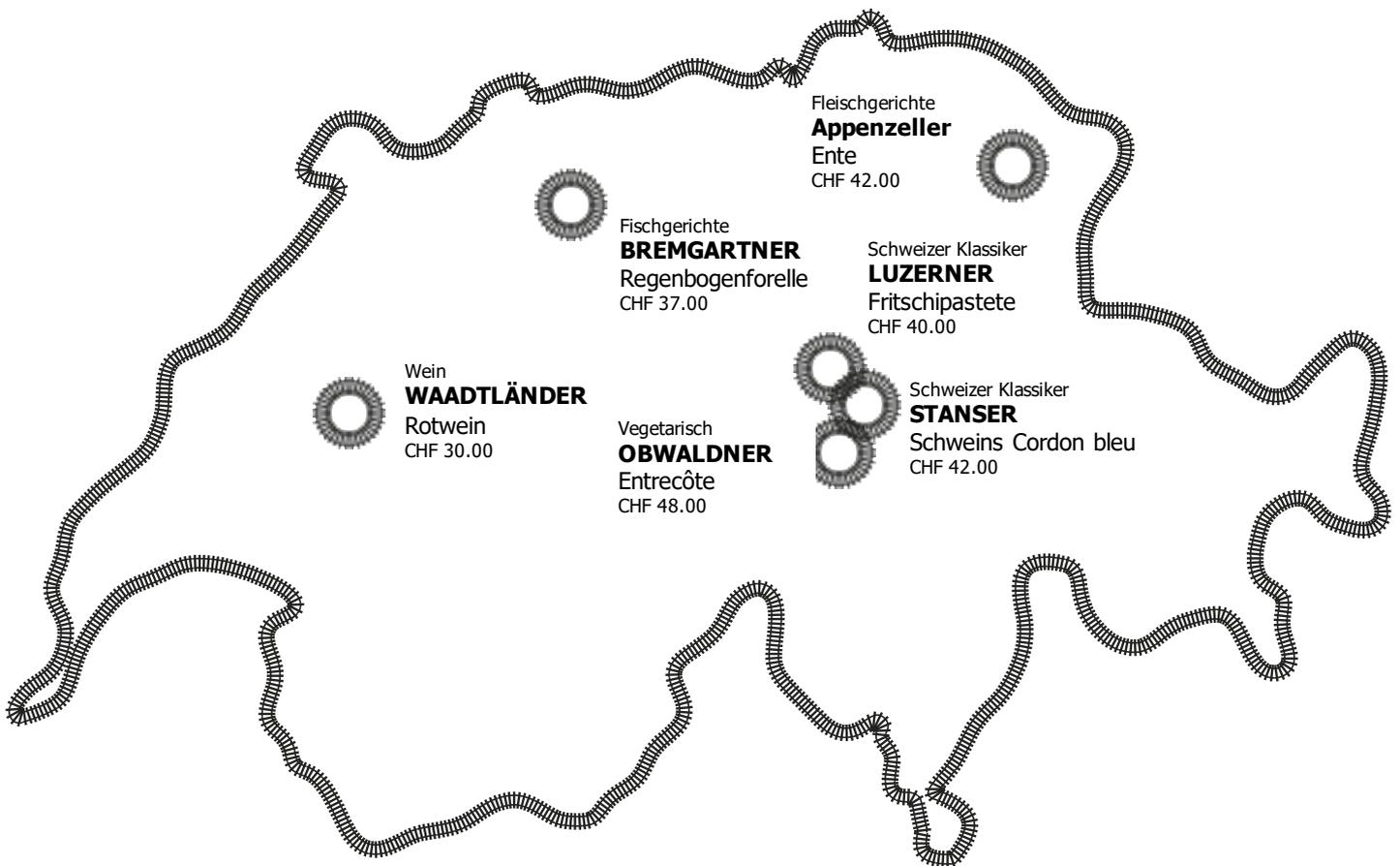
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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

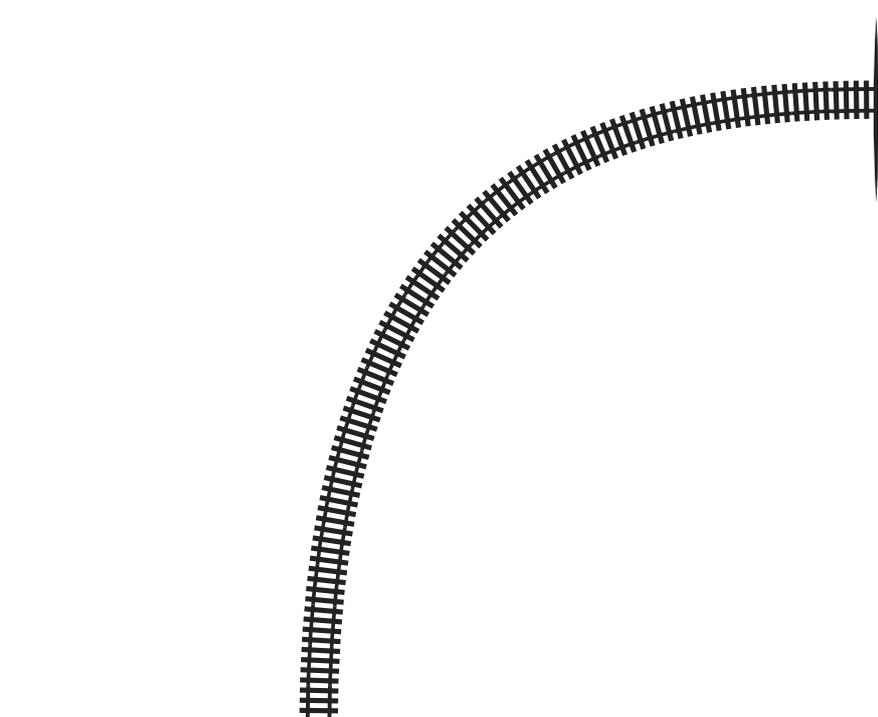
\*\*\*

 **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

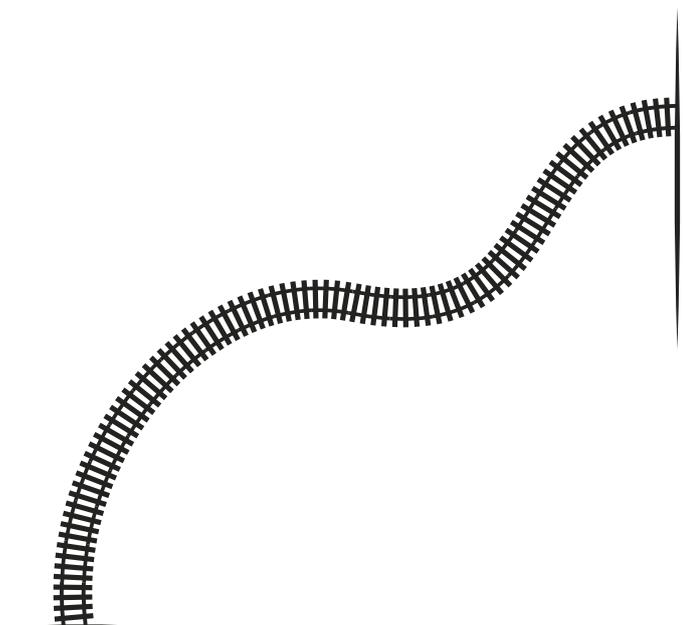
 **Grilliertes Entrecôte (200g)** CHF 48.00  
vom Obwaldner Angus Weiderind mit Bratkartoffeln  
und Frühlingsgemüse dazu Jus

**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

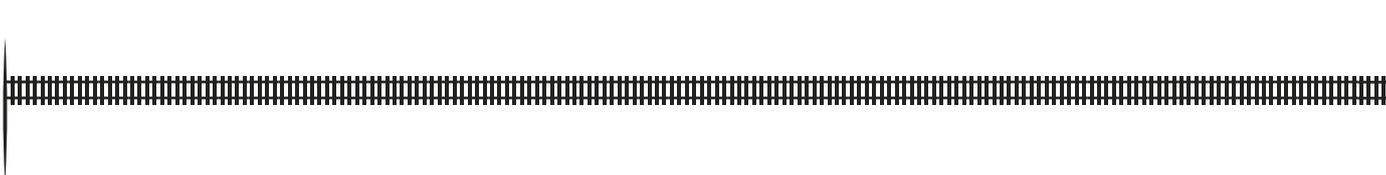
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Butterrösti gebratenem Speck und einem Spiegelei, serviert an Zwiebelsauce

 **«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 geschnetztes 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

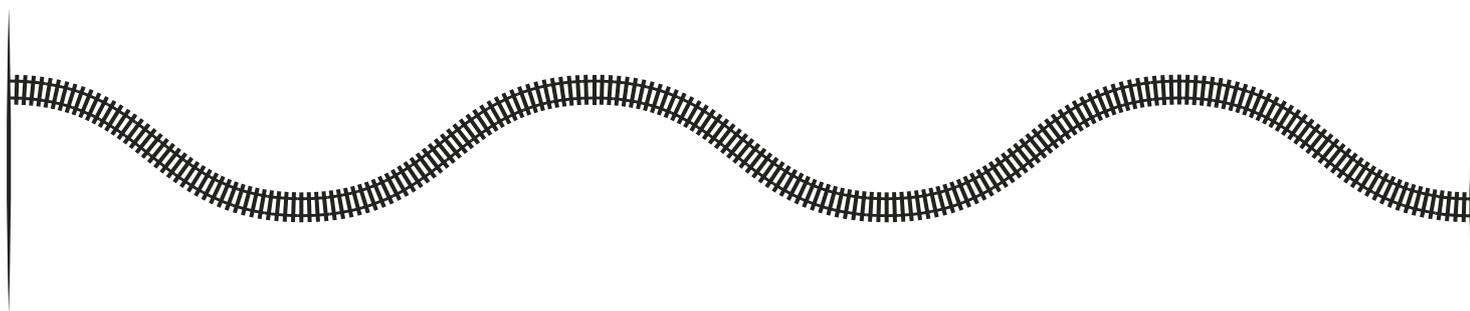
Vom Zuger Felchen mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce

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 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

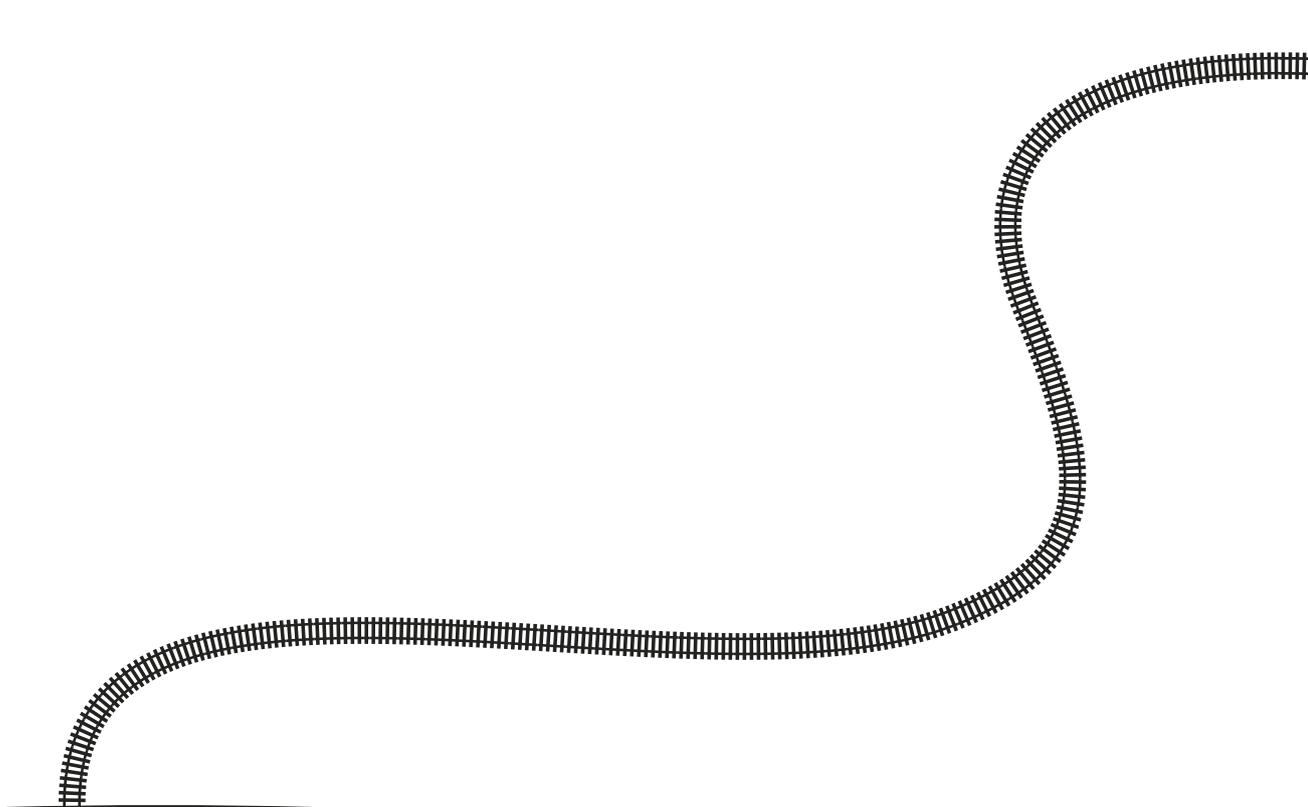


## **Ofenfrisches Tarte Tatin**

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