

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.

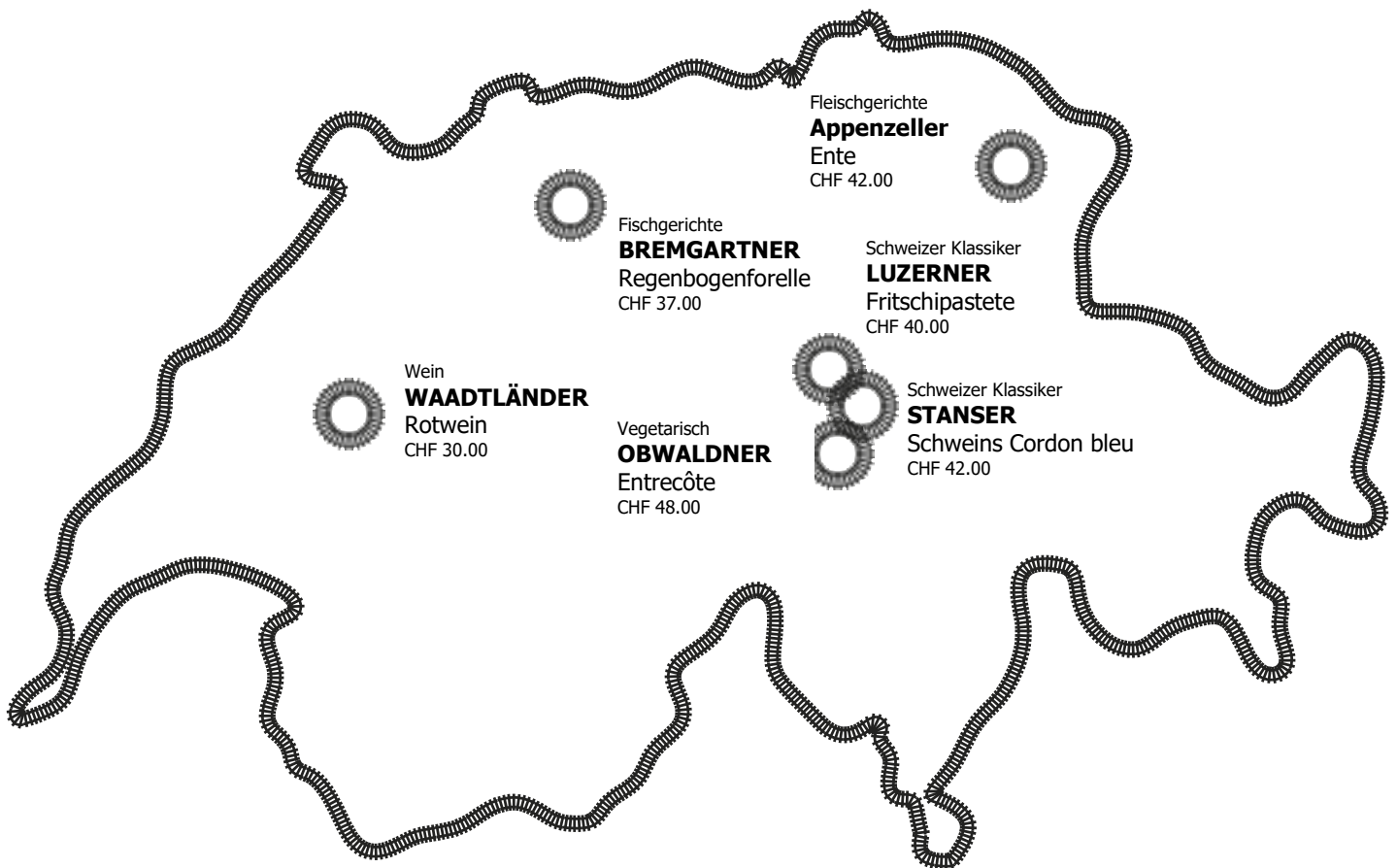
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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 Frühlingssalat

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

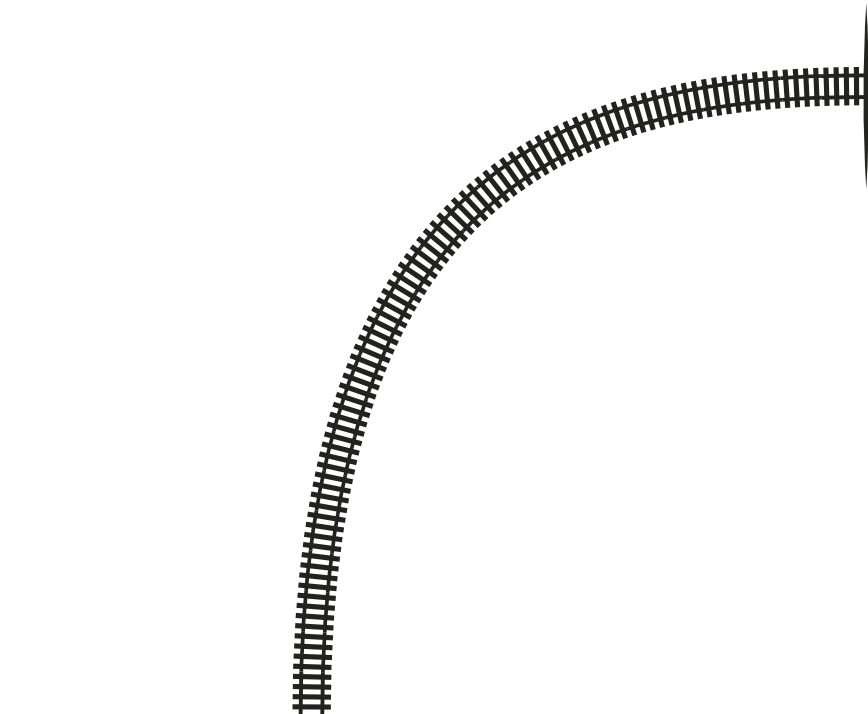


Carpaccio

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

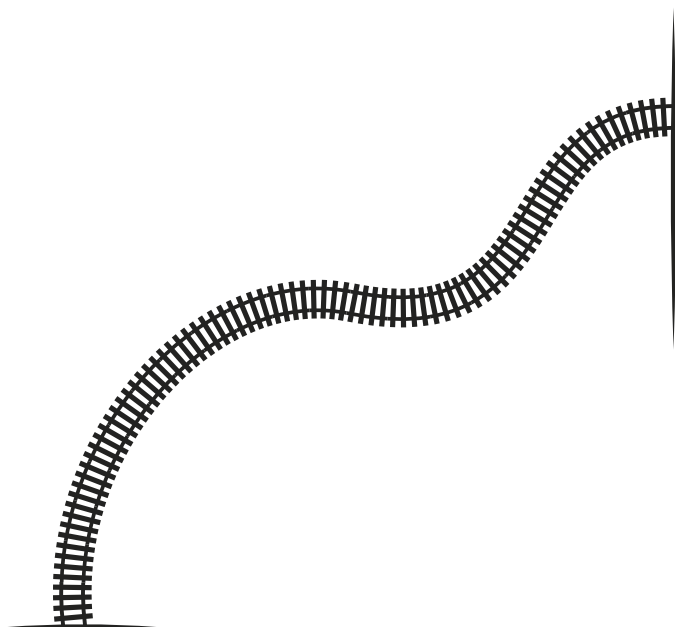
mit Bauch und Filet dazu Morchelsauce, Polentaschnitte
und Mohn-Pfälzer



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



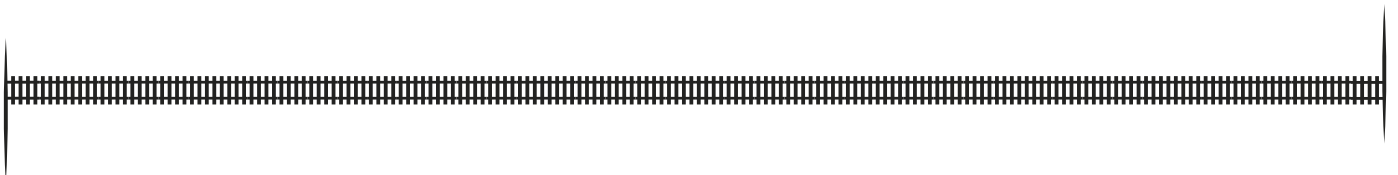
«Wäärschafti Röschi» CHF 30.00

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 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

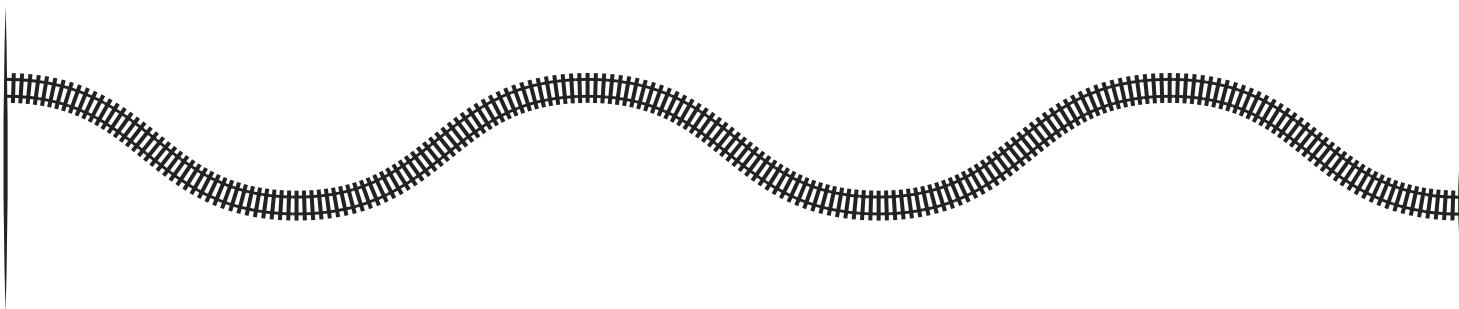
Vom Zuger Felchen mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce

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

SPARGELKARTE

Vorspeisen



Weisse Spargelcremesuppe CHF 14.00

mit Spargelstücken, Bärlauchöl und Croûtons



Lauwarmer Spargelsalat Primavera CHF 16.00

mit Weissm und grünem Spargel, Rhabarber, Erdbeeren und Blattspinat an einer Bärlauchvinaigrette



Kalter Braten vom Kalb CHF 21.00

mit Weissm Spargel und Erbsen

Als Vorspeise oder Hauptgang (150gr / 250gr)



Duo vom Spargel CHF 17.00 / 31.00



gekocht und gebraten mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise



Weisse Spargel Portion CHF 18.00 / 32.00

mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise mit Rohschinken

+ CHF 6.00

Hauptgänge



Spargelrisotto CHF 34.00

mit Weissm Spargel, grünem Spargel, Malögin BIO Käse und Bärlauch



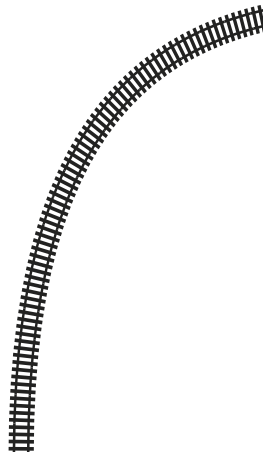
Frühlingsgeschnetzeltes CHF 49.00

vom Kalb in Rahmsauce mit Weissm Spargel, Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten dazu Bärlauchspätzli



Kalbssteak (200gr) CHF 58.00

auf zweierlei Spargeln an Sauce Bernaise mit mariniertem Kräutersalat



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*



Coupe Romanoff

CHF 13.00



Hausgemachtes Erdbeertörtli

CHF 15.00

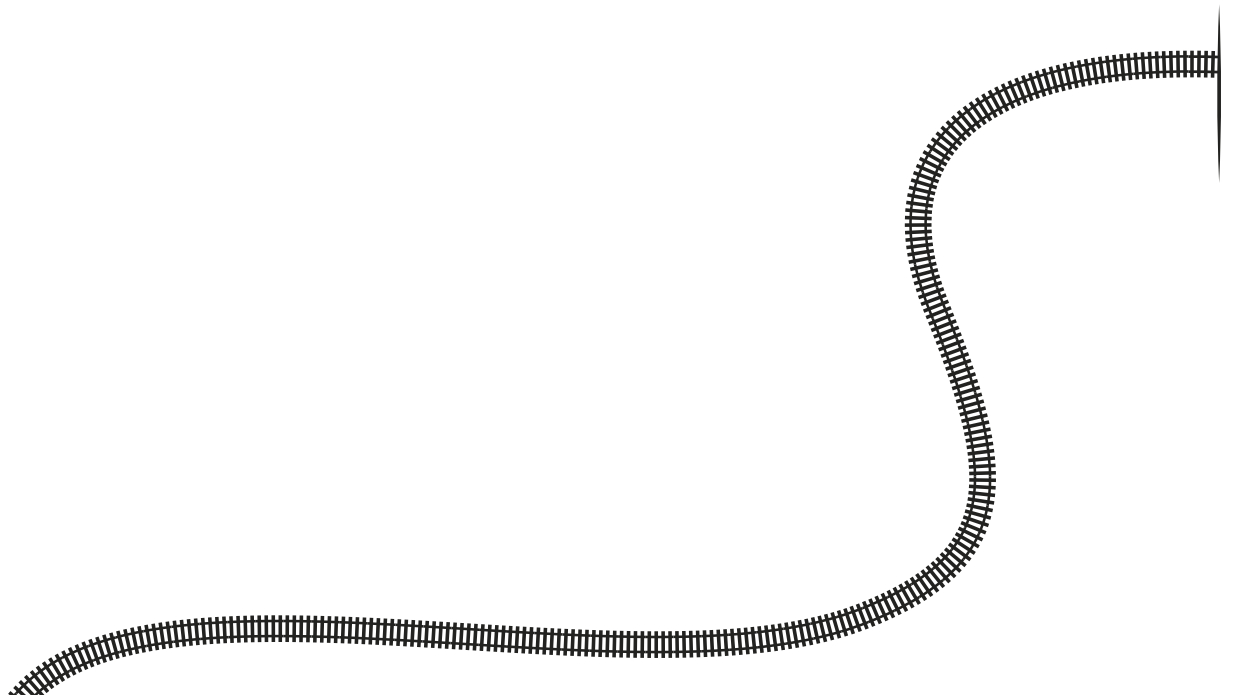


Muffin von Rhabarber

CHF 14.00

mit hausgemachtem Sorbet und Coulis

*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