

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 mein Team und mich ist es selbstverständlich, dass Sauerteigbrot, aber auch das Paniermehl für das Cordon bleu selbst in unserer Küche hergestellt werden. Gewürzmischungen wie Aromat oder Glutamat habe ich aus meiner Küche verbannt. Das bedeutet für uns zwar mehr Arbeit, ich bin aber überzeugt, dass Sie den Unterschied von einem frisch zubereiteten Gericht und einem Convenience Gericht schmecken.

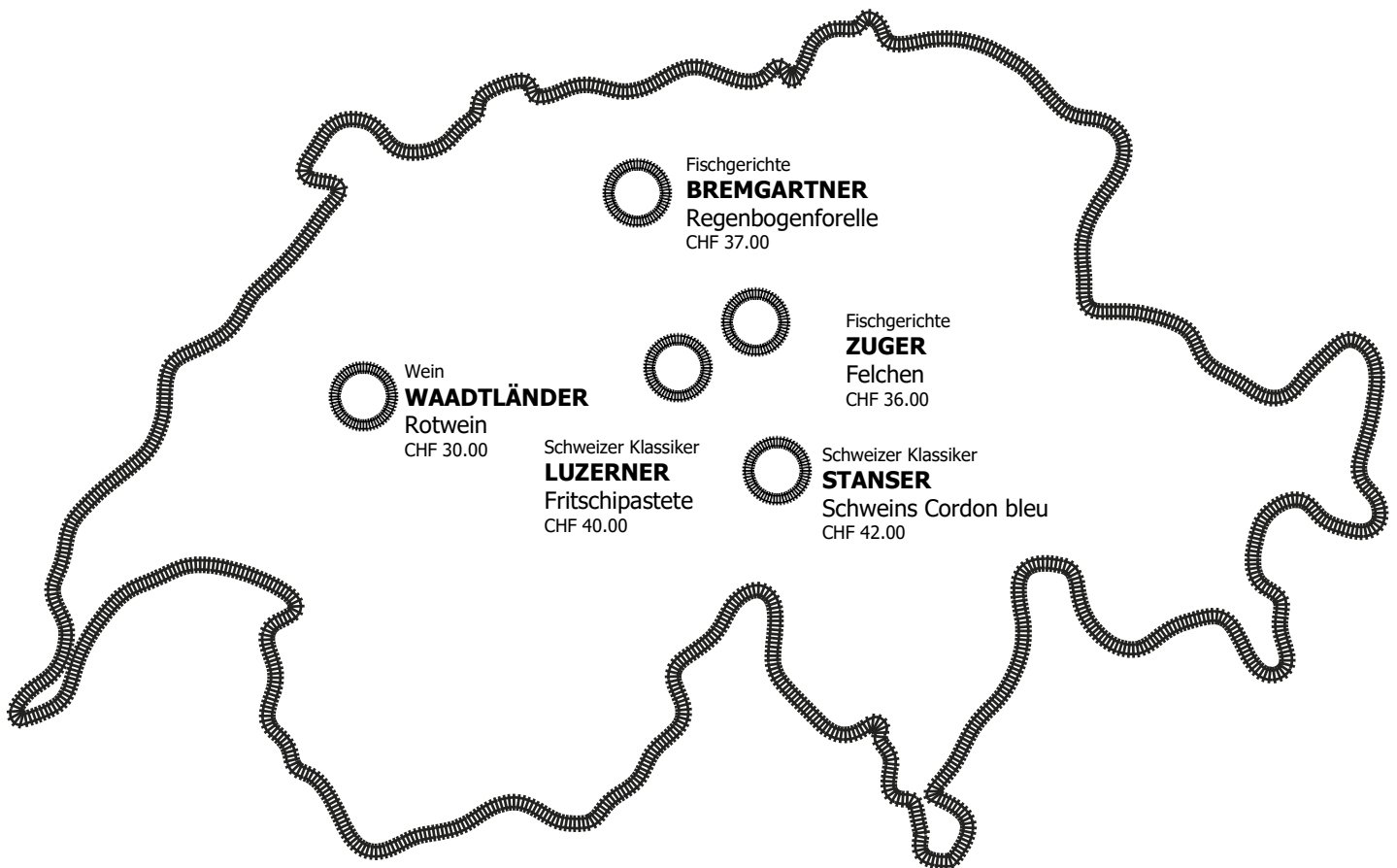
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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



Frischer Tomaten-Nektarinen-Salat

Vorspeise

mit Entlebucher Burrata und Basilikum-Öl

oder



Sommersalat an Hollunder-Dressing

Vorspeise

mit Himbeersegmenten, Cherry-Tomaten, Gurken und gepickelten Rüebl

Zitronenhähnchen an Zitrusbutter

Hauptgang

auf Sommergemüse mit hausgemachter Tagliatelle

oder



Grillierter Blumenkohl auf Kartoffelcreme

Hauptgang



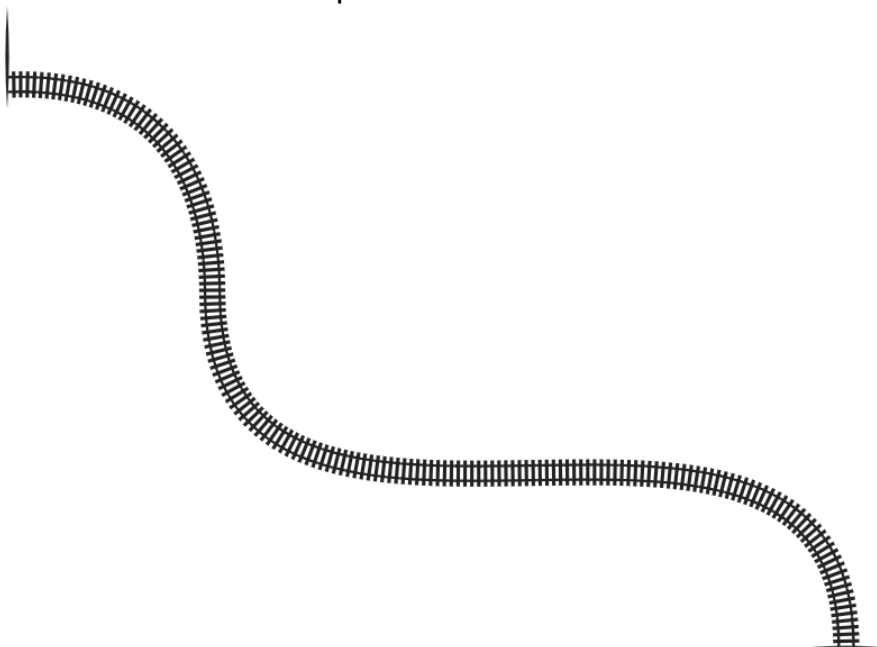
Mit confierten Cherry-Tomaten, gebratenen Eierschwämmen,
Sbrinzchip und Schnittlauch-Öl



Holunderblüten Panna-Cotta

Dessert

mit Sauerampfer



VORSPEISEN



Grüner Salat

CHF 9.50



mit hausgemachtem Pickelgemüse
dazu französisches oder italienisches Dressing



Carpaccio vom Rindsfilet

CHF 24.00

mit Salzzitrone, Sbrinz, Olivenöl und mariniertem
Kräutersalat



Vickyssoise

CHF 12.00

Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe garniert mit Gartenkresse,
Kräuteröl und Brotroutons



Sommersalat

CHF 13.00



an Hollunder-Dressing mit Himbeersegmenten,
Cherry-Tomaten, Gurken und gepickelten Rüebl



Grillierter Lattich

CHF 13.00



auf geräuchertem Joghurt mit Sbrinzspänen,
frittierten Kapern und roten Zwiebeln



Frischer Tomaten-Nektarine-Salat

CHF 16.00

mit Entlebucher Burrata und Basilikum-Öl

Hausgemachte Tacos (3Stk)

CHF 16.00

mit Rinds-Onglet, Sikil-Pak (Kürbiskerncreme),
Pico de Gallo mit Mango und eingelegten Chilis



Heuschaumsüpli

CHF 14.00

mit Bergkräuteröl und Kartoffelstroh

Der Küchenchef empfiehlt

Der Küchenchef empfiehlt

HAUPTGÄNGE

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

Jedes Gericht erzählt eine eigene Geschichte und lädt Sie ein, neue Genussmomente zu entdecken. Ob herzhaft, raffiniert oder klassisch – wir haben für jeden Gaumen das passende Erlebnis.

Ein kulinarisches Highlight am Abend ist die Zubereitung unserer Speisen auf dem **Holzkohlegrill**. Das verleiht Fleisch, Fisch und Gemüse ein intensives, natürliches Aroma, das nur echte Glut schenken kann. Aussen leicht geräuchert, innen saftig und auf den Punkt gegart: ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Tauchen Sie ein in die Vielfalt unserer Speisen und erleben Sie Genuss mit allen Sinnen.



Halbtax für Hauptgänge:
kleinere Portion jeweils
7 Franken günstiger

FLEISCHGERICHTE

Zitronenhähnchen CHF 35.00

an Zitrusbutter mit Sommergemüse und hausgemachter Tagliatelle

Schweinebauch CHF 36.00

in einer Aprikosen-BBQ-Glasur mit grilliertem Spitzkohl dazu „Tasty-Paste“ und Zucchetti-Feta-Salat mit Limettenjoghurt und Minze



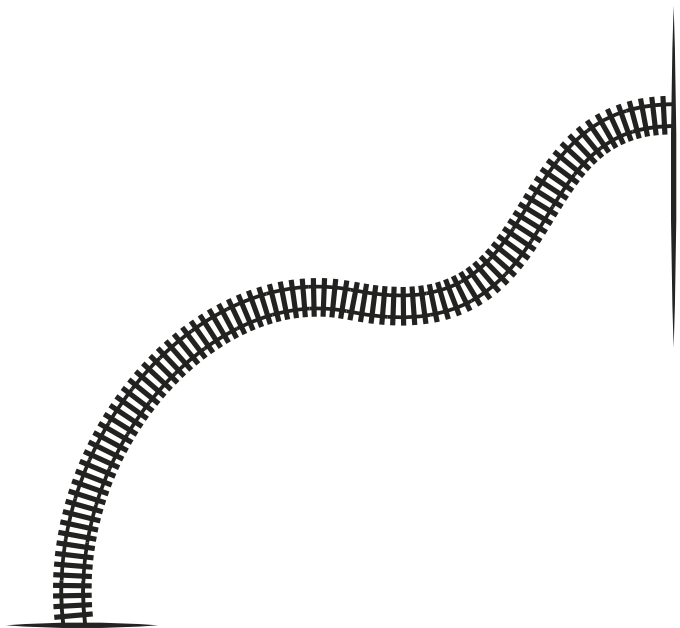
Spider Steak vom Rind CHF 39.00

an Chimichurri mit Kartoffel, schwarzem Knoblauch und Grillgemüse

Der Küchenchef empfiehlt

Grillierte Lamm Spare-Ribs CHF 38.00

mit Peperonicreme, Limettenreis und geröstetem Maissalat



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



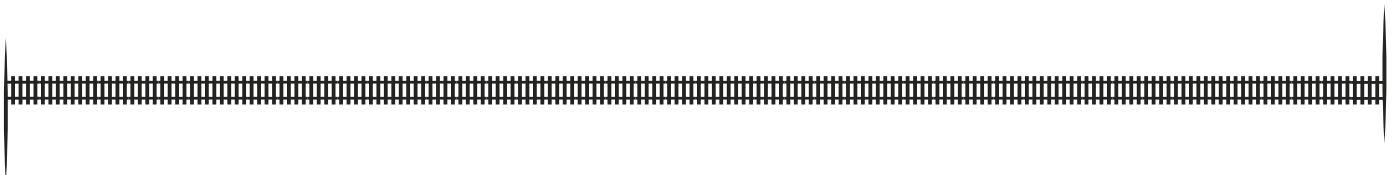
«Wäärschafti Röschi» CHF 30.00

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 Ofentomaten-Ravioli CHF 35.00

mit Entlebucher Burratastücken und Zitronenschaum



Hausgemachte Sommer-Linguine CHF 31.00

in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Parmesan, Cherry-Tomaten und Basilikum



«Vegans Gschnätzlets» Stroganoff CHF 29.00



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



Grillierter Blumenkohl CHF 33.00



auf Kartoffelcreme mit confierten Cherry-Tomaten,
gebratenen Eierschwämmen, Sbrinzchip und Schnittlauch-Öl



Randenrisotto CHF 32.00



mit gepickelten Randen, caramelisiertem Dallenwiler Ziegenkäse,
gerösteten Baumnüssen und mariniertem Rucola

Der Küchenchef empfiehlt

FISCHGERICHTE

Hausgemachte «Fish and Chips» CHF 36.00

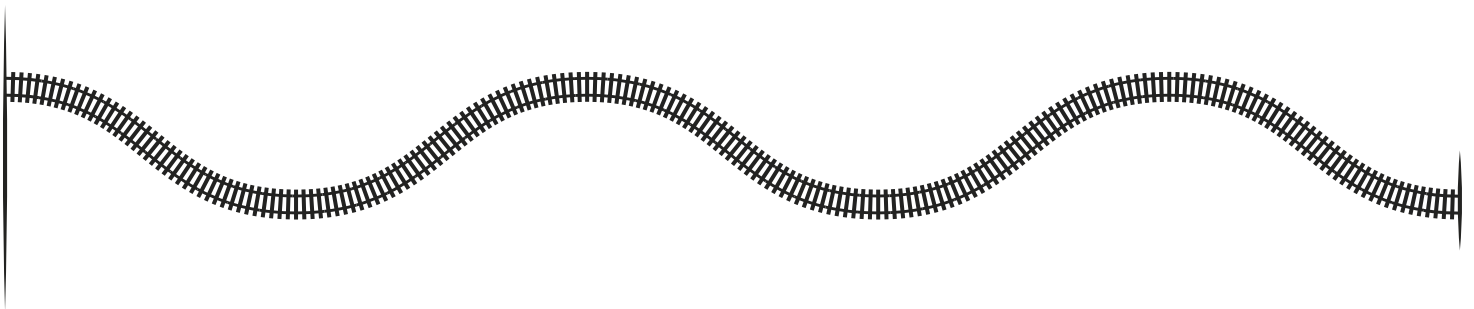
Vom Zuger Felchen mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce



Ganze Regenbogenforelle CHF 37.00

auf geröstetem Frühlingsgemüse mit Kartoffeln
an Zitrusbutter mit Fenchel-Orangensalat

Der Küchenchef empfiehlt



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



Ofenfrisches Tarte Tatin

CHF 14.50

mit geblähtem Baiser und hausgemachtem
Granny-Smith-Sorbet*



Zuger Kirsche 2.0

CHF 13.00

mit Kompott, Mousse und Bisquit

Der Küchenchef empfiehlt



Hollunderblüten Pana Cotta

CHF 10.00



mit Sauerampfer



Hausgemachtes Erdbeertörtli

CHF 15.00

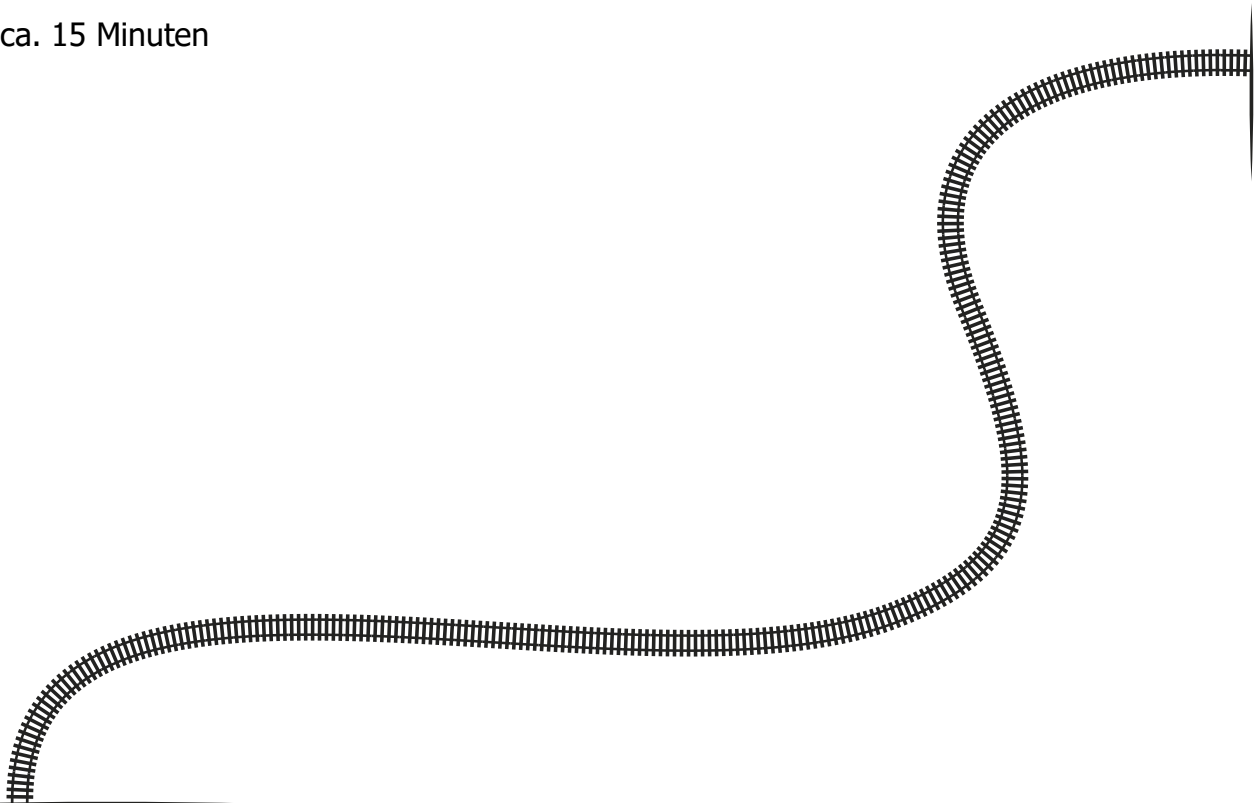


Coupe Romanoff

CHF 13.00



*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