

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.

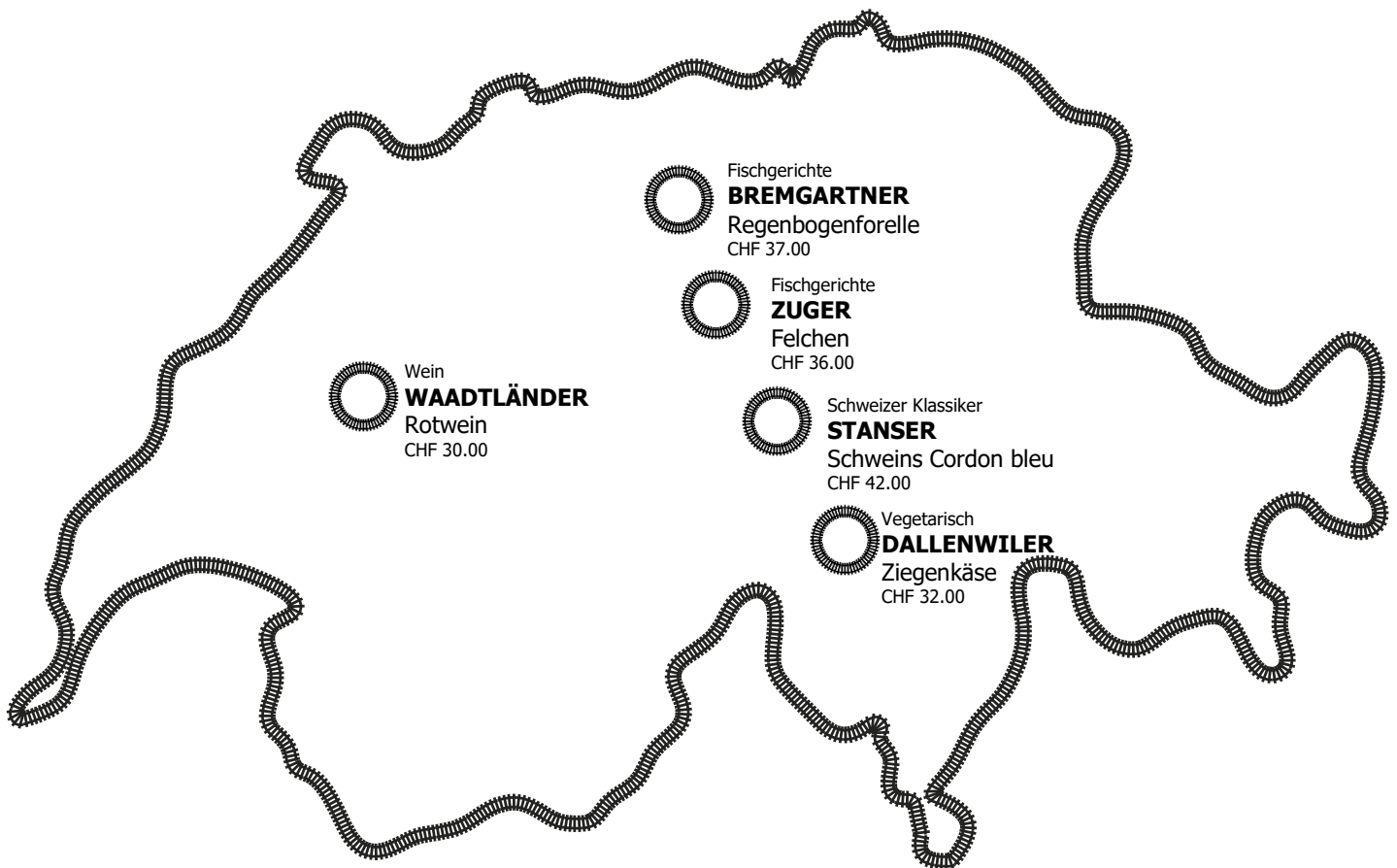
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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



Schwarzwurzel, Feta, Yuzu, Gemüsewürfel

Vorspeise

mit hausgemachten Sauerteigbrotchips

oder



Kürbiscremesuppe

Vorspeise

mit eingelegtem Kürbis, Muskatcroutons und Kräuteröl

Zitronenhähnchen an Zitrusbutter

Hauptgang

auf Herbstgemüse mit hausgemachter Tagliatelle

oder



Grillierter Blumenkohl auf Kartoffelcreme

Hauptgang



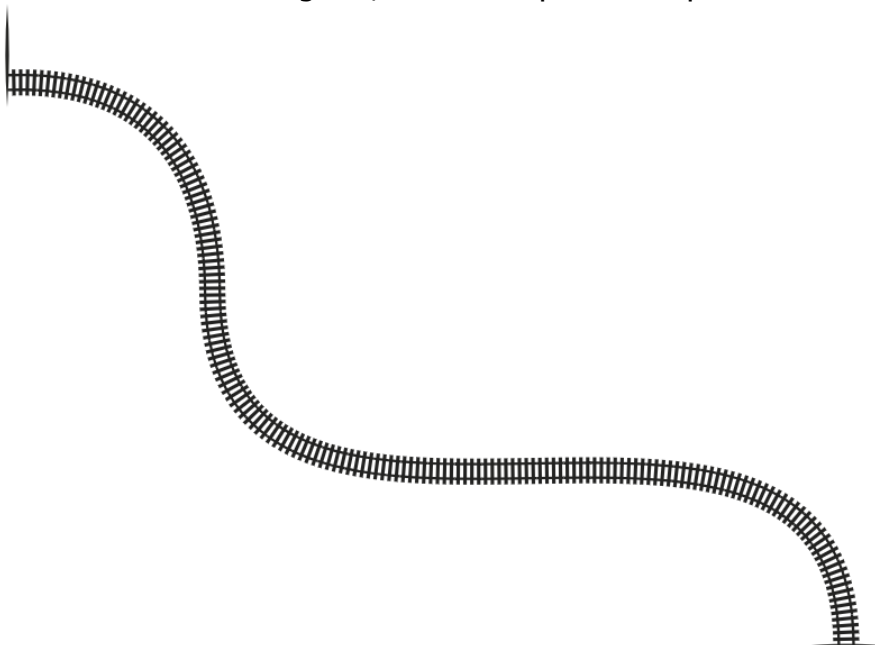
mit confierten Cherry-Tomaten, gebratenen Pilzen,
Sbrinzchip und Schnittlauch-Öl



Kürbis Panna-Cotta

Dessert

mit Tonkaglace, Kürbiskompott und Spekulatiusbrösel



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

Knusprige Beefkugel (3 Stk.)

CHF 12.00

Mit Cowboy-Aioli (süss-scharf)
und eingelegten Zwiebeln

Hausgemachter Hirschburger

CHF 15.00

kleiner Burger im Brioche-Bun
mit Preiselbeer-Schalotten-Confit und Brie-Käse

Der Küchenchef empfiehlt



Schwarzwurzel, Feta, Yuzu

CHF 15.00

und Gemüsewürfel mit hausgemachten
Sauerteigbrotchips

Der Küchenchef empfiehlt



Kürbiscremesuppe

CHF 14.00

mit eingelegtem Kürbis, Muskatcroutons
und Kräuteröl

Schweizer Nüsslisalat

CHF 14.00

an unserem Hausdressing mit Knoblauch-Croutons
gebratenem Speck und wachswweichem Ei

HAUPTGÄNGE

Lassen Sie sich von unserer herbstlichen 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 auf Herbstgemüse mit hausgemachter Tagliatelle



Spider Steak vom Rind CHF 39.00

an Chimichurri mit Kartoffel, schwarzem Knoblauch und Grillgemüse

Rehschnitzel CHF 42.00

an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, gebratenem Rosenkohl und glasierten Marroni

Hirschpfeffer „Jäger Art“ CHF 35.00

mit Spätzli, Rotkraut, gebratenem Rosenkohl und glasierten Marroni



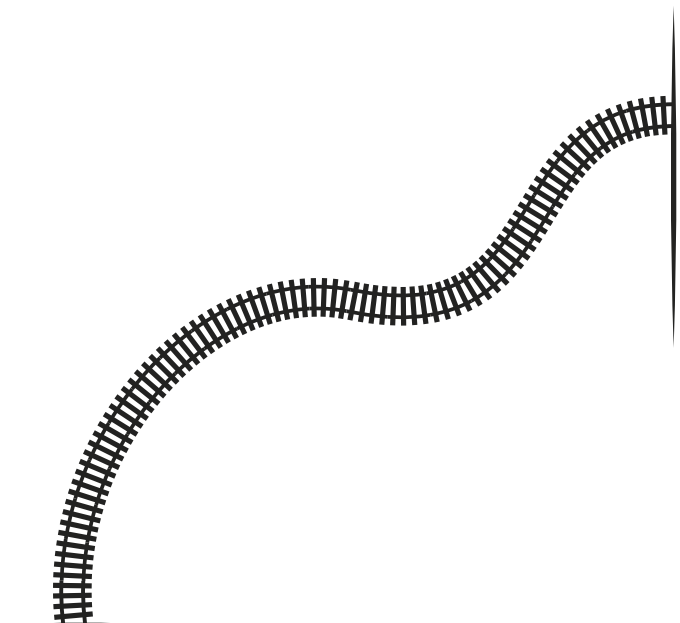
Wildspiess vom Holzkohlegrill CHF 38.00

an Kürbissalsa auf Pastinakenpüree mit Marroni

Der Küchenchef empfiehlt

Appenzeller Ente CHF 39.00

an Sanddorn-Jus mit hausgemachten Serviettenknödel dazu Orangen-Chicorée und mariniertes Kräutersalat



SCHWEIZER KLASSIKER

Cordon bleu vom Schwein «Waldi» CHF 42.00

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



«Waldstätter-Pfändli» CHF 36.00

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

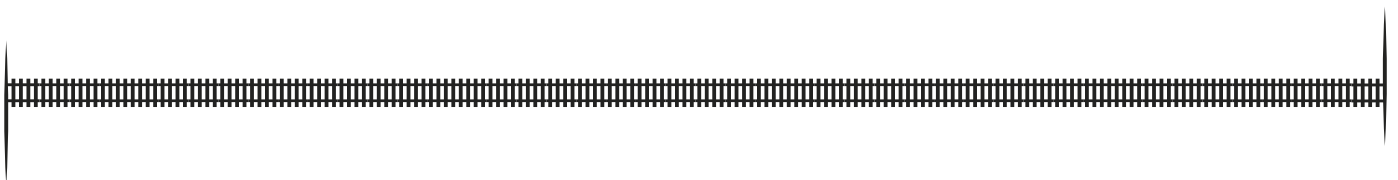


«Wäärschafti Röshti» CHF 30.00

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 Herbstgemüse



VEGETARISCH

 «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 gepikelten Randen, karamellisiertem Dallenwiler Ziegenkäse,
gerösteten Baumnüssen und mariniertem Rucola

 Herbstteller Diana CHF 29.00

mit Spätzli, Rotkraut, gebratenem Rosenkohl,
glasierten Marroni und Mirza Apfel gefüllt mit Preisbeeren

 Hausgemachte Kürbisravioli CHF 34.00

mit Schabziger geschwenkt in Zitronenmelisse-Butter
garniert mit gerösteten Nüssen

Der Küchenchef empfiehlt

Der Küchenchef empfiehlt

FISCHGERICHTE

Hausgemachte «Fish and Chips» CHF 36.00

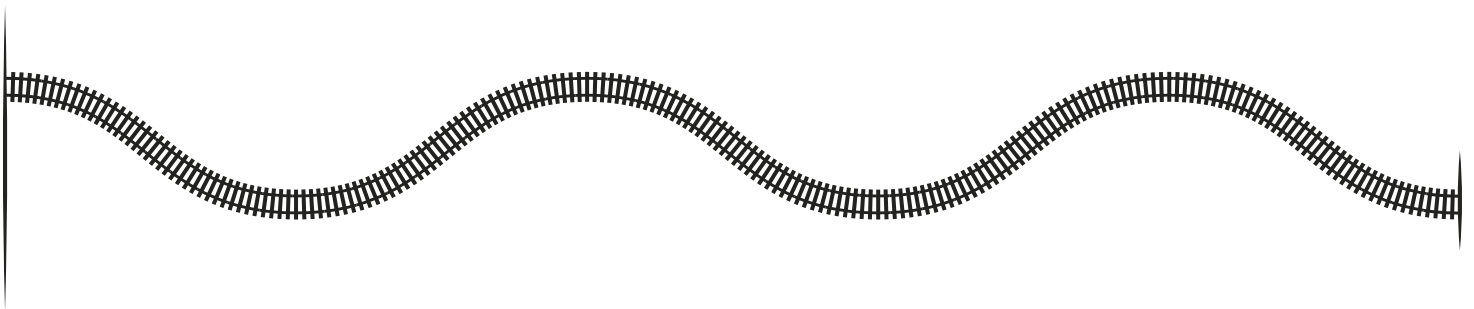
vom Zuger Felchen mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce



Ganze Regenbogenforelle CHF 37.00

auf geröstetem Herbstgemüse mit Kartoffeln
an Zitrusbutter garniert mit frischem Rettichsalat

Der Küchenchef empfiehlt



FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

Handgeschnittenes Rinds-Tartar CHF 42.00

von der Huft (160gr.) bei Ihnen am Tisch zubereitet
dazu goldbrauner Brioche-Toast

A B 2 P E R S O N E N



Ganzer Schweizer Zander pro Person CHF 70.00

in der Salzkruste mit Sauce Hollandaise
und Beilagen nach Wahl



1Kg Porterhousesteak pro Person CHF 60.00

mit drei hausgemachten Saucen und Beilagen nach Wahl

Beilagen: zwei Stärke, zwei 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*



Kürbis Panna-Cotta

CHF 12.00

mit Tonkaglace, Kürbiskompott und Spekulatiusbrösel

Der Küchenchef empfiehlt



Coupe Nesselrode

CHF 13.00



mit hausgemachter Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm



Hausgemachte Meringues

CHF 12.00



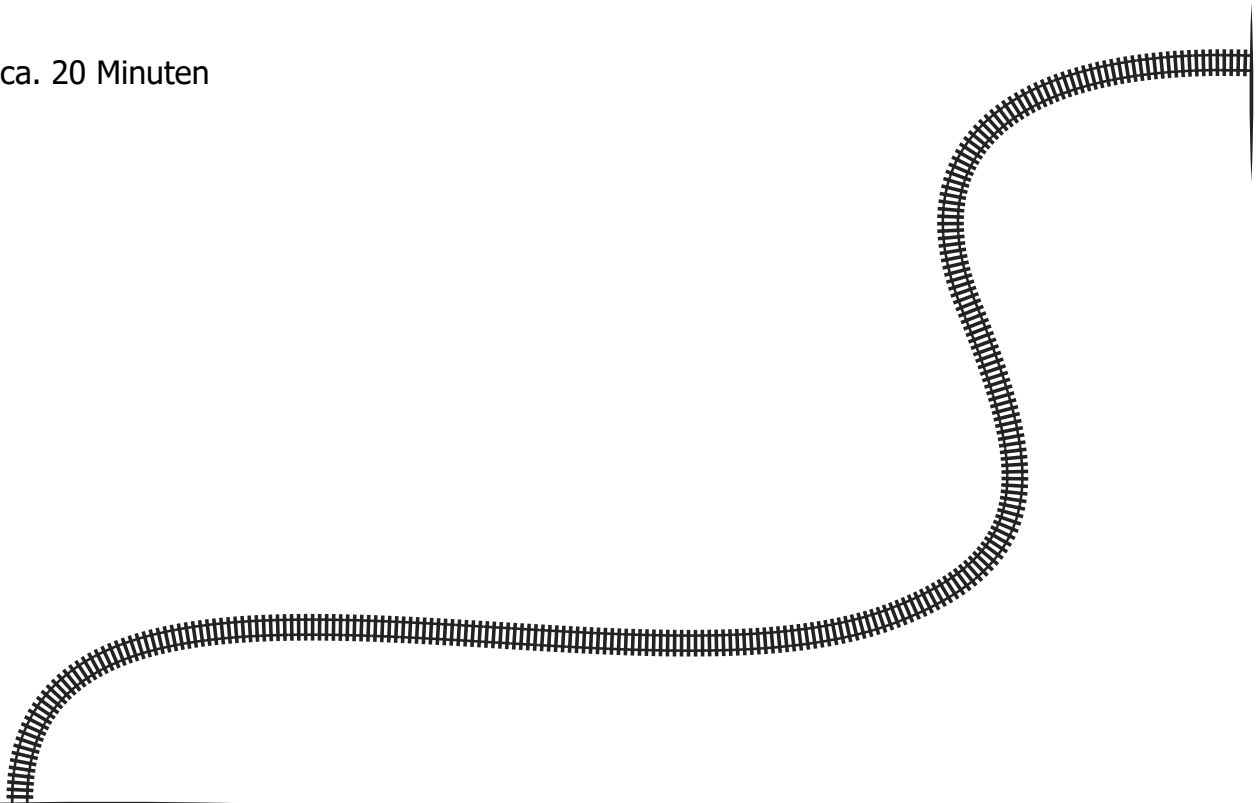
auf warmen Beeren mit Vanilleglace

Vermicelle Tartelette

CHF 11.00

mit Zwetschgenkompott

*Wartezeit ca. 20 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

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen, gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

DEKLARATION

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Fanggebiet Fisch: Schweiz

Produktionsland Brot: Schweiz