

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.

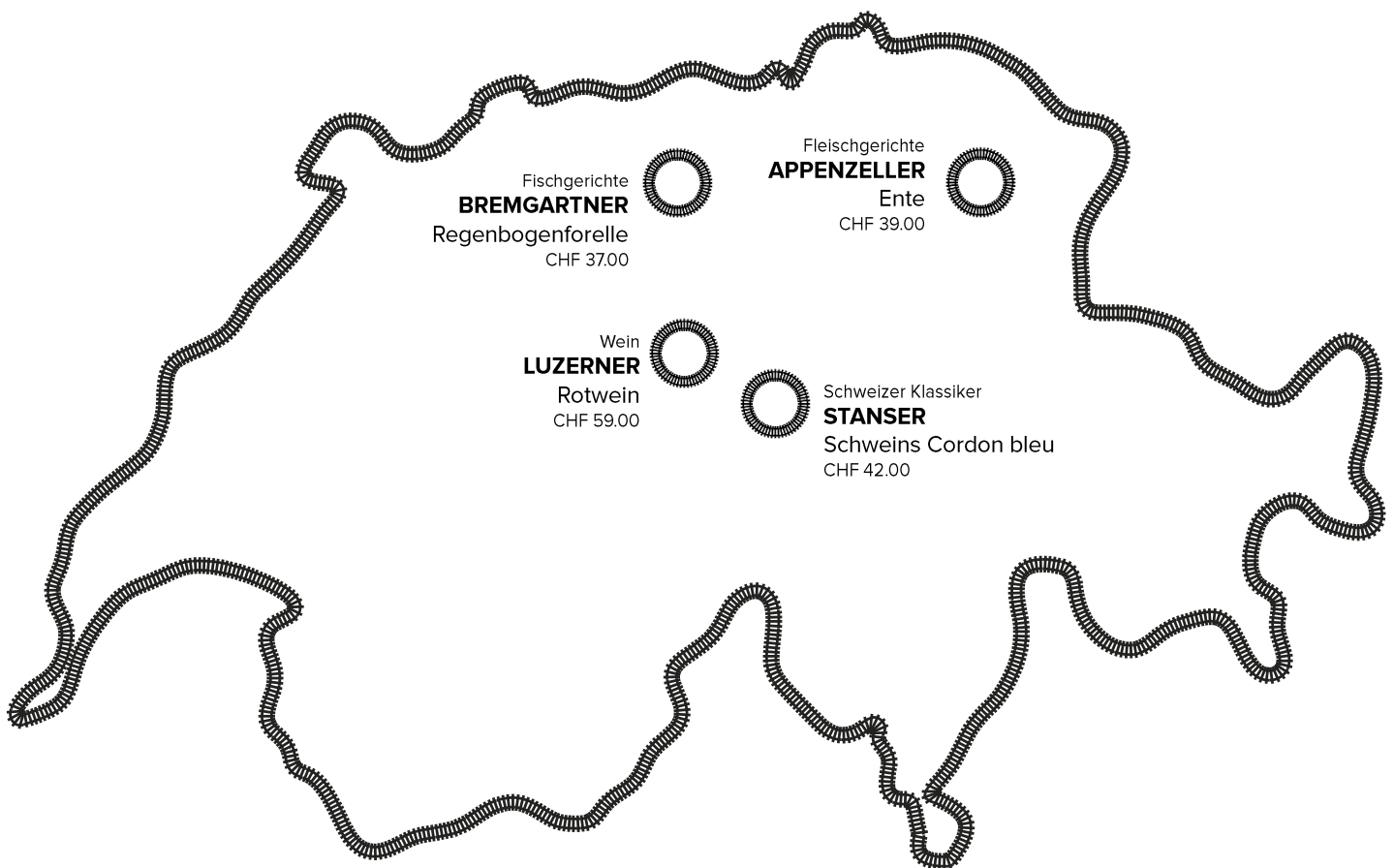
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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

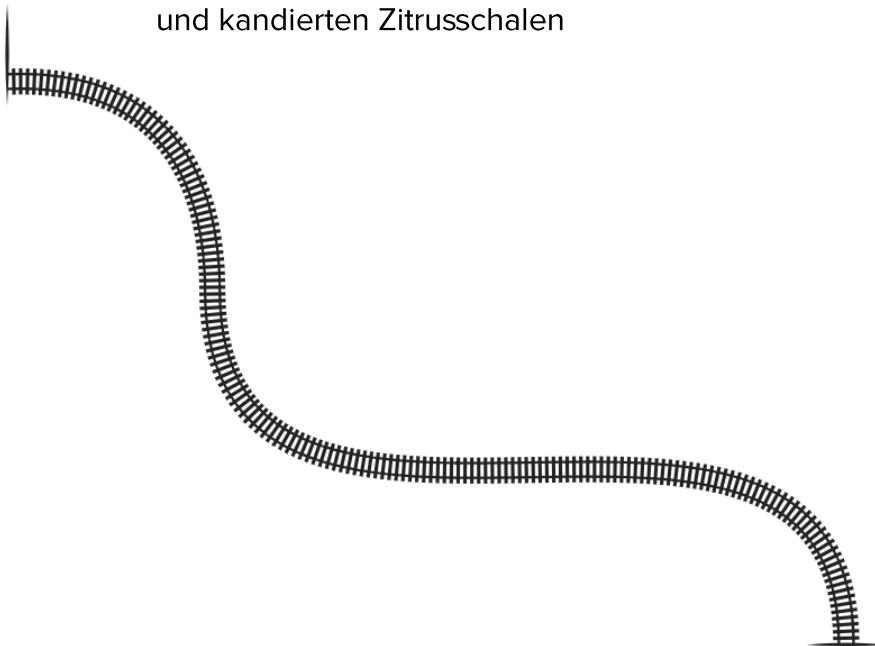
 **Proseccoschaumsuppe** Vorspeise
mit Lauchstroh, Eigelb und Kräutercroutons

Zitronenhähnchen an Zitrusbutter Hauptgang
auf Wintergemüse mit hausgemachter Tagliatelle

oder

 **Grillierter Blumenkohl auf Kartoffelcreme** Hauptgang
 mit confierten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen,
Sbrinzchip und Schnittlauch-Öl

 **Hausgemachter Rüeblikuchen** Dessert
mit Magerquarkglace, Orangen, Zitrusgel
und kandierten Zitruschalen



VORSPEISEN



Grüner Salat

CHF 9.50



mit hausgemachtem Pickelgemüse
dazu französisches oder italienisches Dressing



Carpaccio vom Rindsfilet

CHF 24.00

mit Salzzitrone, Belper Knolle, Olivenöl
und mariniertem Kräutersalat

Knusprige Beefkugel (3 Stk.)

CHF 12.00

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



Schwarzwurzel mit Feta und Yuzu

CHF 15.00

dazu Gemüsewürfel und hausgemachte
Sauerteigbrotchips



Proseccoschaumsuppe

CHF 14.00

mit Lauchstroh, Eigelb und Kräutercroutons

Schweizer Nüsslisalat

CHF 14.00

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

Der Küchenchef empfiehlt

HAUPTGÄNGE

Lassen Sie sich von unserer winterlichen 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 Wintergemüse
mit hausgemachter Tagliatelle



Spider Steak vom Rind CHF 39.00

an Chimichurri mit Kartoffel, schwarzem Knoblauch
und Grillgemüse

Geschmorte Kalbshaxe Cremolata CHF 45.00

in Bier-Sauce auf Pastinaken Stampf
mit Zitronen-Wurzelspinat

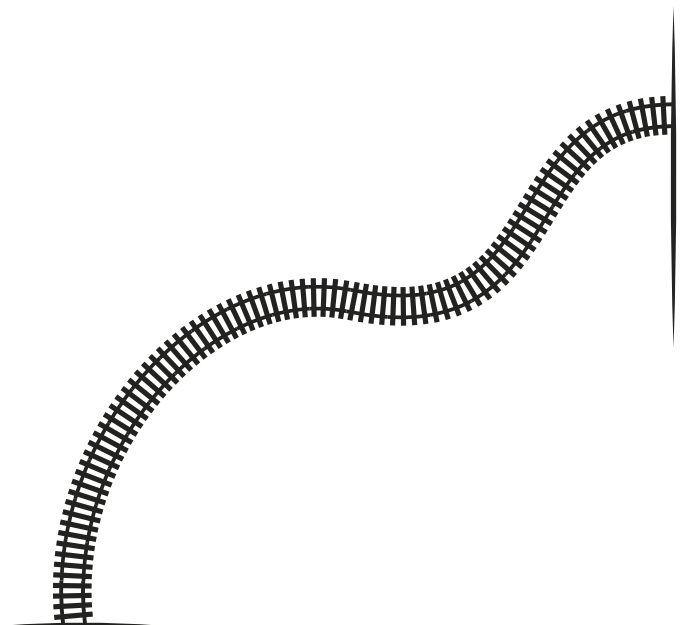
Der Küchenchef empfiehlt

Grilliertes Rib-Eye-Steak (200gr) CHF 35.00

an Knoblauch-Jus mit einer Rüebl-Variation
und hausgemachten Kartoffelgaletten

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

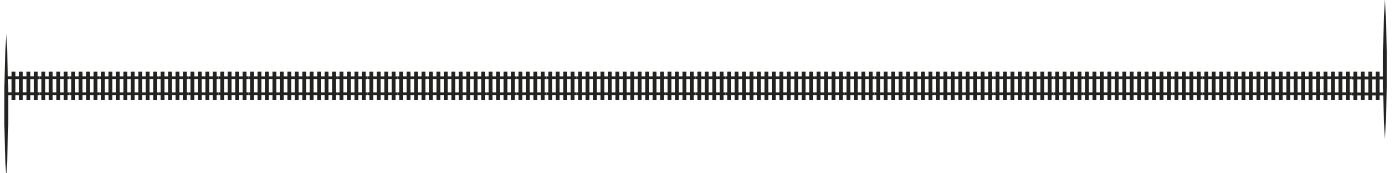
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Butterrösti
gebratenem Speck und einem Spiegelei, serviert an Zwiebelsauce

 **«Wäärschafti 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
dazu in Cognac marinierte Weinbeeren
im Blätterteig-Pastetenhaus serviert mit Wintergemüse




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 Pilzen, Sbrinzchip und Schnittlauch-Öl

 **Schwarze Sellerie-Vacherin-Ravioli** CHF 35.00

Hausgemachte Ravioli mit einer Sellerievariation,
Apfel und Baumnuss

 **Cremiges Parmesan-Risotto** CHF 32.00

mit gebratenen Pilzen, Federkohlchips, Bergkräuteröl,
gerösteten Haselnüssen und gepickelten Zwiebeln

Der Küchenchef empfiehlt

FISCHGERICHTE

Hausgemachte «Fish and Chips» CHF 36.00

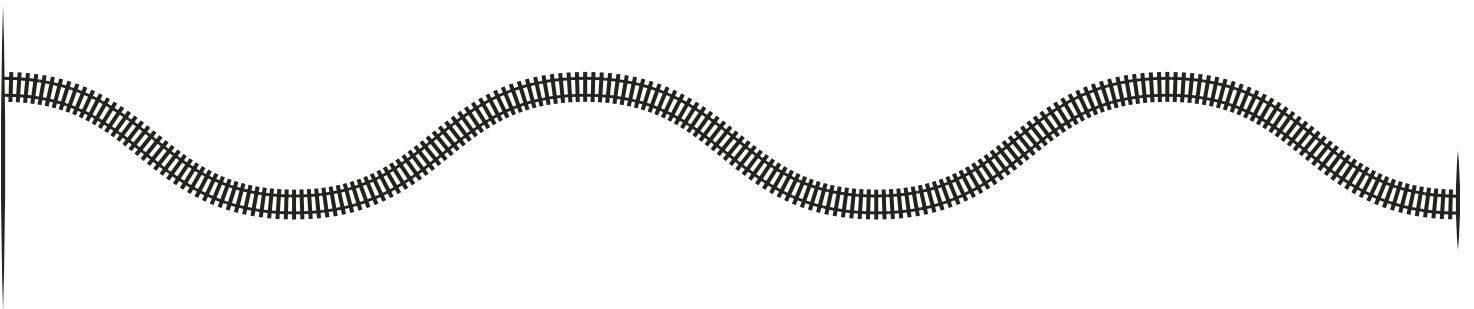
vom Felchenfilet mit hausgemachten Pommes und Tartarsauce



Ganze Regenbogenforelle CHF 37.00

auf geröstetem Wintergemüse mit Kartoffeln
an Zitrusbutter garniert mit frischem Rettichsalat

Der Küchenchef empfiehlt



FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

Handgeschnittenes Rinds-Tatar CHF 42.00

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

AB 2 PERSONEN



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

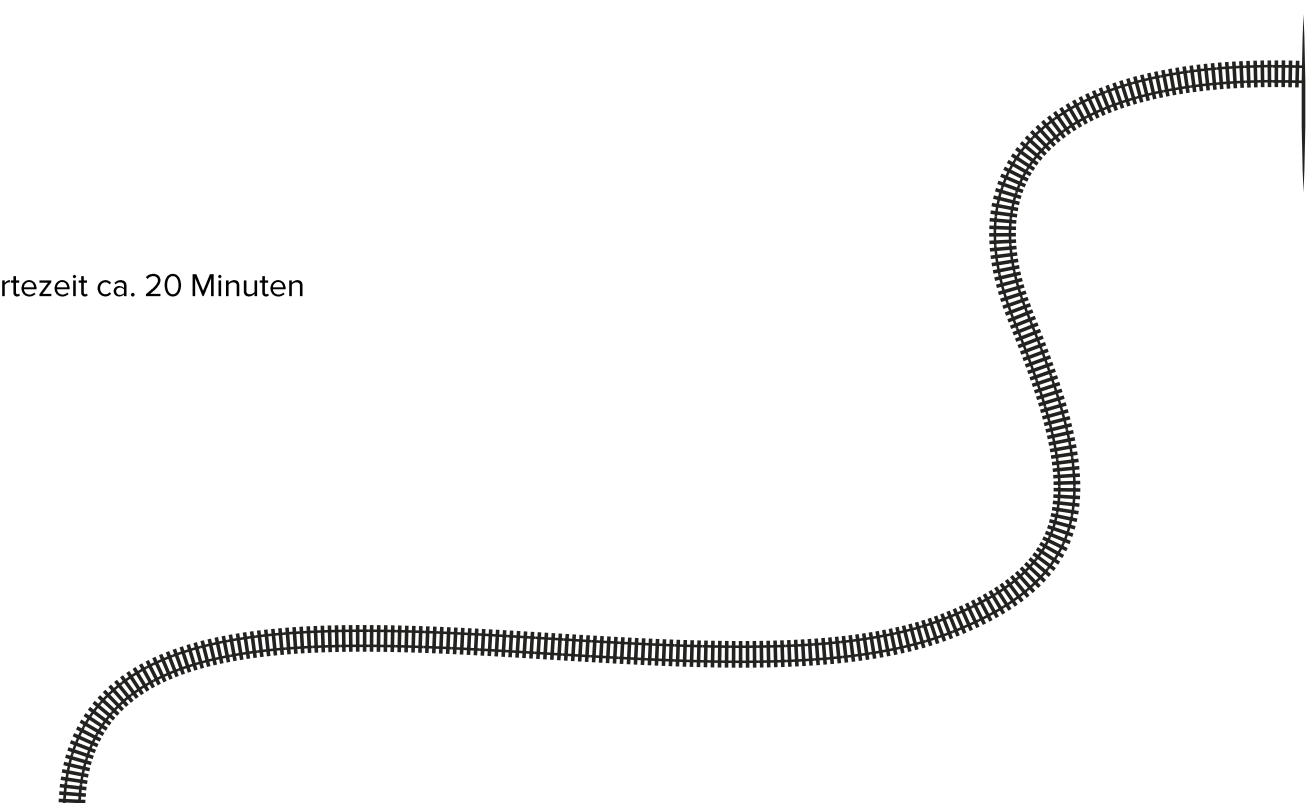
Gemüse: Mischgemüse, Grillgemüse, Broccoli, Bohnen

DESSERTS

-  **Hausgemachtes Caramelköpfl** CHF 9.50
 garniert mit Schlagrahm und Früchten
-  **Ofenfrisches Tarte Tatin** CHF 14.50
mit geflammtem Baiser und hausgemachtem
Granny-Smith-Sorbet*
-  **Hausgemachte Meringues** CHF 12.00
 auf warmen Beeren mit Vanilleglace
-  **Joghurt Panna Cotta** CHF 12.00
mit gebrannten Mandeln
-  **Hausgemachter Rüeblikuchen** CHF 14.00
mit Magerquarkglace, Orangen, Zitrusgel
und kandierten Zitrus-Schalen

Der Küchenchef empfiehlt

*Wartezeit ca. 20 Minuten



ZEITGESCHICHTE AM BAHNHOF

Das heutige Restaurant Gleis 1 im Hotel Waldstätterhof Luzern blickt auf eine bewegte Geschichte zurück, die eng mit der Stadt Luzern und dem Bahnhof verbunden ist. Bereits 1898 wurde der Grundstein des Hauses gelegt, 1902 folgte die Eröffnung.



Ein entscheidendes Kapitel begann 1923, als das Haus von den engagierten Frauen des Gemeinnützigen Frauenvereins Luzern übernommen wurde. Massgeblich geprägt wurde diese Zeit von Mathilde Blattner-Amrein, einer unternehmerisch denkenden Luzernerin aus der bekannten Gletschergarten-Dynastie Amrein. Unter ihrer Führung entstand etwas für die damalige Zeit Aussergewöhnliches: das erste alkoholfreie und trinkgeldlose Hotel der Stadt Luzern.

In einer Epoche, in der Restaurants stark von Männern und Alkohol dominiert waren, schufen diese Frauen einen Ort, an dem sich alleinstehende Frauen sowie Schülerinnen und Schüler sicher und willkommen fühlen konnten. Die damalige Gemeinde-stube, der Ursprung des heutigen Gleis 1, diente als Treffpunkt und machte das Haus schnell zu einem wichtigen Mittelpunkt des städtischen Lebens.

Mit den gesellschaftlichen Veränderungen wandelte sich auch das Restaurant. 2016 wurde das Konzept modernisiert und Alkohol bewusst wieder ins Angebot aufgenommen. Ein weiterer Meilenstein folgte 2023/2024 mit der umfassenden Renovation und der Neueröffnung als Restaurant Gleis 1, inklusive Bar und zeitgemäßem Auftritt. Der Name ist bewusst gewählt: Im Bahnhofsgebäude suchen Sie das Gleis 1 vergeblich, bei uns jedoch finden Sie es direkt neben Gleis 2.

Heute verbindet das Gleis 1 über 120 Jahre Geschichte. Ein Ort, der sich immer wieder verändert hat, weil Menschen den Mut hatten, Neues zu wagen.

LEGENDE



Vegetarische Gerichte



Glutenfreie Gerichte



* Glutenfrei möglich, fragen Sie gerne beim Servicepersonal nach.

ALLERGENE

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

DEKLARATION

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Fanggebiet Fisch: Schweiz

Produktionsland Brot: Schweiz