

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.

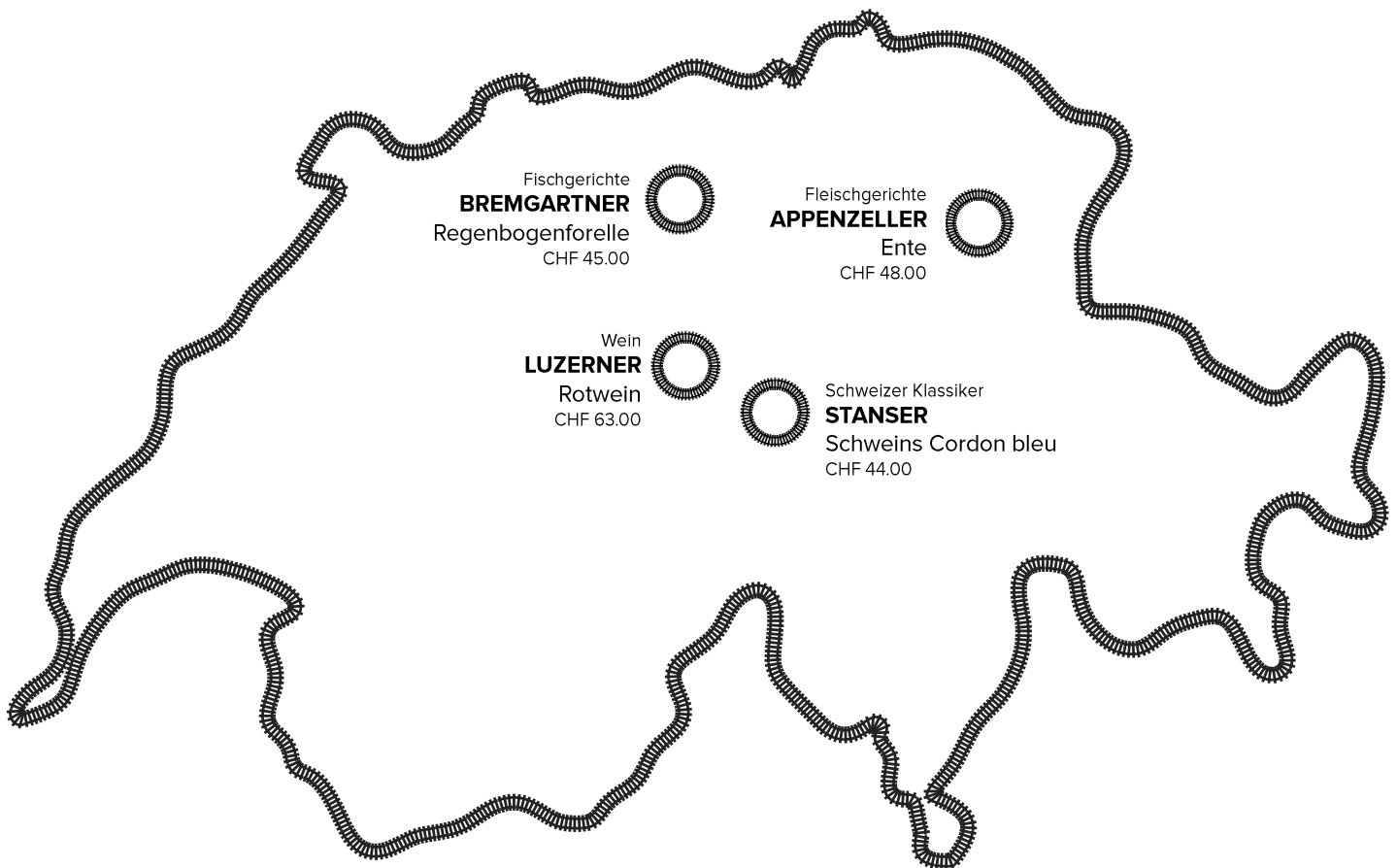
Also lassen Sie sich anstecken von unserer Freude für die Handwerkskunst des Kochens.

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 61.00

 **Frühlingsalat** Vorspeise  
Kräuter | Löwenzahn-Honig-Dressing

oder

 **Bärlauchcremesuppe** Vorspeise  
Öl | Knospen | Kimchi


\*\*\*

**Zitronenhähnchen an Zitrusbutter** Hauptgang  
Frühlingsgemüse | hausgemachte Tagliatelle

oder

 **Hausgemachte Schwarze Tagliatelle** Hauptgang  
Bärlauchpesto | Dörrtomaten | gepickelte Zwiebel | fette Berta

\*\*\*


 **Rhabarber** Dessert  
Kompott | Sorbet | Crumble

oder

 **Hausgemachter Rüeblikuchen** Dessert  
Magerquark | Zitrusfrüchte

# VORSPEISEN

 **Grüner Salat** CHF 10.00

 Hausgemachtes Pickelgemüse  
Französisches oder italienisches Dressing

 **Carpaccio vom Rindsfilet** CHF 25.00

Salzitrone | Belper Knolle | Olivenöl  
marinierte Kräuter

 **Frühlingsalat** CHF 16.00

Kräuter | Löwenzahn-Honig-Dressing

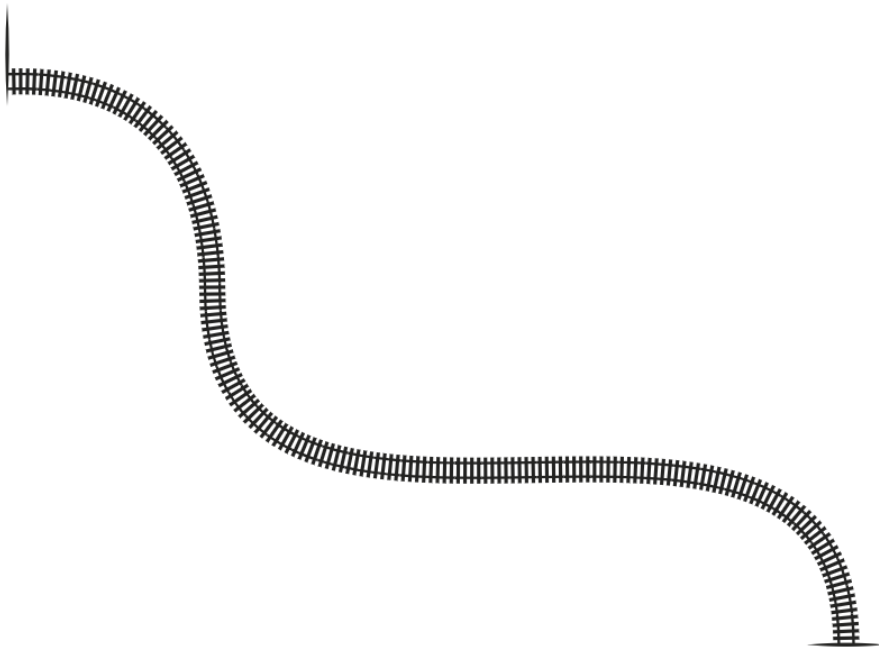
 **Hecht Mosaik mit Soparnik** CHF 25.00

Dalmatinische Spezialität  
Perlzwiebel | Frühlingszwiebel | Bärlauch

 **Bärlauchcremesuppe** CHF 15.00

 Öl | Knospen | Kimchi

Der Küchenchef empfiehlt



# HAUPTGÄNGE

Lassen Sie sich von unserer Frühlingsauswahl 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 40.00

Zitrusbutter | hausgemachte Tagliatelle  
Frühlingsgemüse



**Spider Steak vom Rind** CHF 45.00

Chimi Churri | Kartoffel | Schwarzer Knoblauch  
Grillgemüse

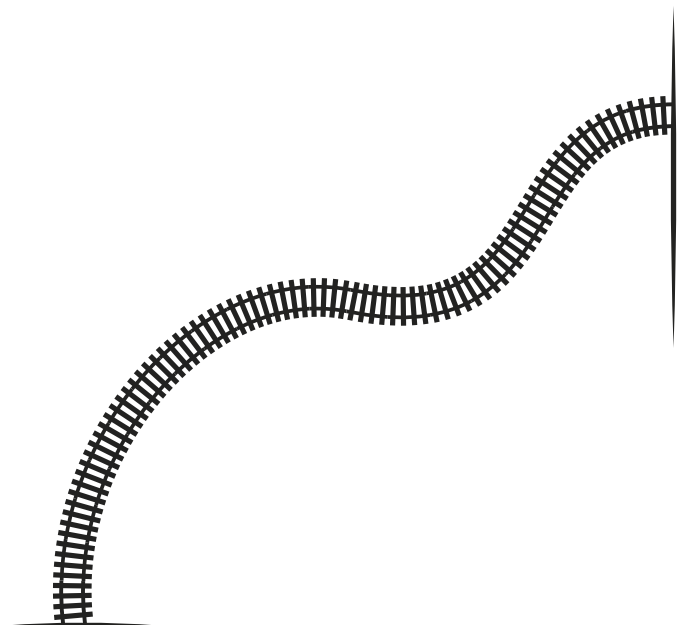
**Maultaschen mit Rind** CHF 42.00

Brühe | Tanne | Morchel | Pilzcreme | Erbsen

Der Küchenchef empfiehlt

**Appenzeller Ente** CHF 48.00

Kerbelwurzel | Brombeere | Kefen | Radiesli



# SCHWEIZER KLASSIKER

**Cordon bleu vom Schwein «Waldi»** CHF 44.00

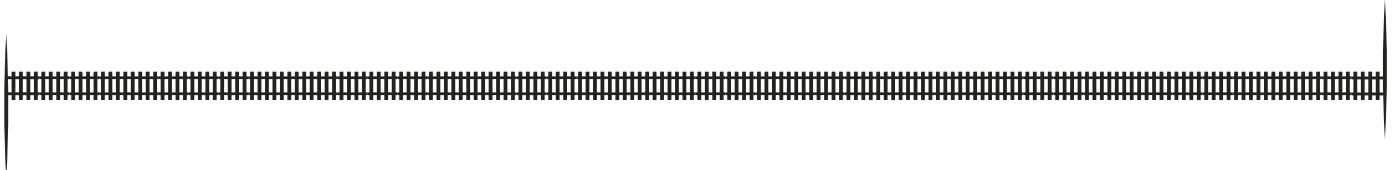
Stanser Flade | Rohschinken | Frühlingszwiebel | Chili  
Pommes | Frühlingsgemüse

\*  **«Waldstätter-Pfändli»** CHF 36.00

Schweins- oder Kalbsbratwurst | Butterrösti  
gebratener Speck | Spiegelei | Zwiebelsauce

 **«Wäärschafti Röschti»** CHF 30.00

Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti | Bergkäse | Speck  
Schinken | Spiegelei



# VEGETARISCH

 **«Vegans Gschnätzlets» Stroganoff** CHF 31.00



Tofu | Rösti | Frühlingsgemüse

 **Grillierter Blumenkohl** CHF 34.00



Kartoffelcreme | confierte Cherry-Tomaten | Pilze  
Schnittlauch-Öl | Sbrinzchip

 **Hausgemachte Schwarze Tagliatelle** CHF 34.00

Bärlauchpesto | Dörrotomaten | gepickelte Zwiebel  
fette Berta

 **Brennnesselrisotto** CHF 34.00



Geröstete Haselnuss | gepickelte Zwiebeln | Jumi-Käse  
Sirup und Blatt von Brennnessel

Der Küchenchef empfiehlt

# FISCHGERICHTE

**Hausgemachte «Fish and Chips»** CHF 43.00

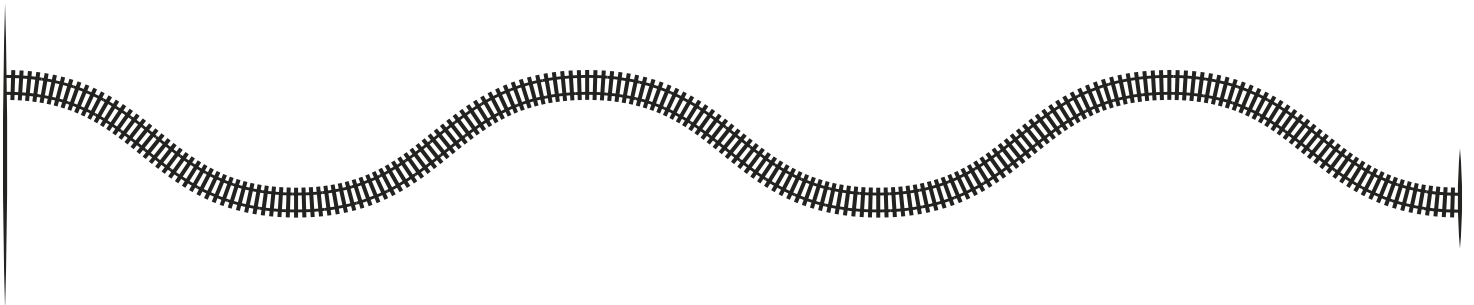
Felchenfilet | hausgemachte Pommes | Tartarsauce



**Ganze Regenbogenforelle «Butterfly»** CHF 45.00

Buttermilch | Lattich | Rhabarber | Bärlauch | Kartoffel

Der Küchenchef empfiehlt



# FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

## **Handgeschnittenes Rinds-Tatar** CHF 42.00

Von der Huft (160gr.) | am Tisch zubereitet | goldbrauner Brioche-Toast

A B 2 P E R S O N E N



## **Ganzer Schweizer Zander** pro Person CHF 75.00

In der Salzkruste | Sauce Hollandaise | Beilagen nach Wahl



## **1Kg Porterhousesteak** pro Person CHF 65.00

Drei hausgemachte Saucen | Beilagen nach Wahl


## **Beilagen: zwei Stärke, zwei Gemüse**

Stärke: Pommes, Salzkartoffeln, hausgemachte Tagliatelle, Butterreis

Gemüse: Saisongemüse, Grillgemüse, Broccoli, Bohnen

# DESSERTS

 **Hausgemachtes Caramelköpfl** CHF 9.50

 Schlagrahm | Früchte

 **Veilchen-Schnitte** CHF 10.00

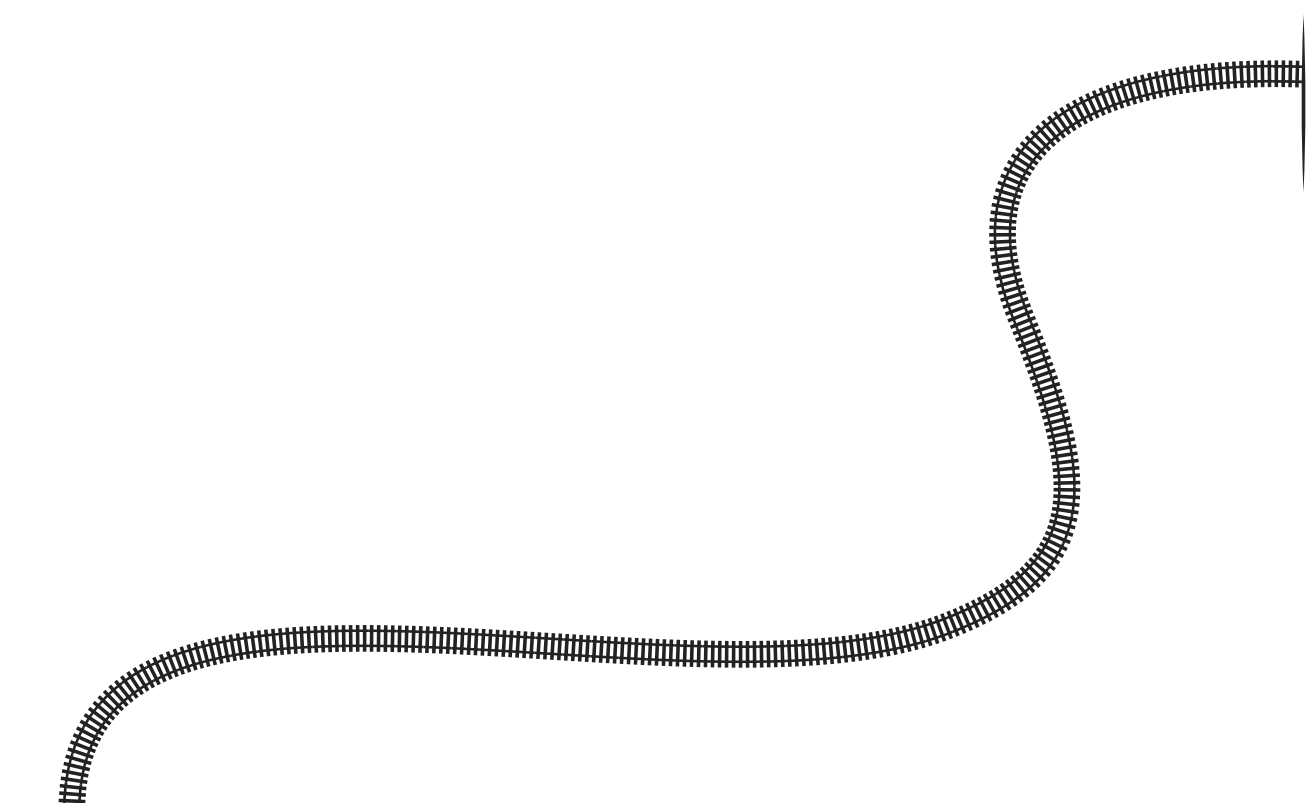
 **Rhabarber** CHF 13.00

Kompott | Sorbet | Crumble

Der Küchenchef empfiehlt

 **Hausgemachter Rüeblikuchen** CHF 15.00

Magerquark | Zitrusfrüchte



# 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

Fanggebiet Fischknusperli der Kinderkarte: Asia / Europa Inland Waters

Produktionsland Brot: Schweiz