

Bewusst Schweiz

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Gleis 1 begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Das Hotel Waldstätterhof Luzern, im Herzen der Schweiz, kann auf eine 120-jährige Geschichte zurückblicken.

Nicht nur aus diesem Grund, sondern auch aus Stolz auf die Qualität und Vielfältigkeit aller Produkte, arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Produkten. Unser Küchenchef Christoph Grauert hat mit seinem Küchenteam unsere Philosophie von lukullischer „Swissness“ umgesetzt. So finden Sie auf den kommenden Seiten nicht nur typische Luzerner Spezialitäten, sondern auch aus anderen Regionen unseres wunderschönen Landes.


Da unsere Küche alles frisch zubereitet, kommen bei uns auch Gäste mit Gluten-Intoleranz nicht zu kurz. Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter bei der Bestellung.

Unsere F&B Managerin und ihre Crew stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, und sind dafür besorgt, Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant zu einem tollen Erlebnis zu machen.

Doch nun wünschen wir Ihnen „en Guete“ und danken bereits jetzt für Ihren Besuch.

Biljana Markovic, F&B Managerin
und das ganze Serviceteam

Vorspeisen

 **Bündner Mostbröckli-Carpaccio**
mit Rucola, Zitronenöl, Feigenbalsamico und gehobelter Belper Knolle CHF 19.50

  **Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen**
mit Orangen und Ingwer CHF 12.50

Rösttomatensuppe
Anisöl und Fenchel-Ciabatta CHF 12.50

Nüsslisalat
mit Ei, Croutons und Speck CHF 12.50

 **Bunter Herbstsalat (AT)**
mit gepickeltem Gemüse, Orangenfilets
Cranberrys und Kürbiskernen CHF 10.00

mit hausgemachten Hirschschenken CHF 16.00

Fleischgerichte

«Frischi Chalbsläberli»

in Butter sautierte Kalbsleber mit Schalotten und Rotweinjus
knusprige Röstli und Speckbohne

CHF 39.00

«Original Lozärner Fritschipastetli»

Kalbfleischstückchen und Kalbsbrät in dunkler Sauce
mit in Cognac marinierten Weinbeeren
angerichtet im Blätterteig-Pastetenhaus
serviert mit saisonalem Gemüse

CHF 39.50



«Waldstätter-Pfändli»

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

CHF 34.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



«Wäärschafti Röschi»

Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti
überbacken mit Bergkäse
mit Speck, Schinken und einem Spiegelei

CHF 29.50



«Chalbsgschnätzlets Züri Art»

Geschnetzeltes Kalbsfilet Zürcher Art
an Champignon-Rahmsauce
und goldbrauner, knuspriger Rösti

CHF 46.00



Black Angus Ribeye Steak (200g)

Knochenmark-Jus, Schmelzzwiebeln
Bratkartoffeln und junge Karotten

CHF 52.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Rosa gebratene Rehschnitzel (AT + DE)

mit Amaretto-Wildrahmsauce und caramelisierten Trauben CHF 41.00

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Rehrücken in der Erdnusskruste (AT)

mit Wildjus CHF 46.00

gebratenen Kürbisgnocchi

Rotkraut



Wildgeschnetzeltes (AT + DE)

mit Kernser Edel-Mischpilze CHF 36.00

knuspriger Butterrösti

Gemüsebouquet



Perlhuhnbrust (FR) im Ofen gebraten

an Quitten-Johannisbeerensauce CHF 37.00

mit Kürbis-Risotto

Rosenkohl und Maroni



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Vegetarische Gerichte

-  **«Äpler Hörnli»**
Teigwaren an feiner Käserahmsauce
garniert mit gerösteten Zwiebeln
dazu servieren wir Apfelmus
CHF 24.50
-  **«Vegans Gschnätzlets Stroganoff»**
Tofu als Geschnetzeltes Stroganoff
mit Peperonistreifen, Essiggurken und Zwiebeln
serviert mit goldbrauner Rösti und glasierten Babykarotten
CHF 29.50
-  **Vegetarischer Herbstteller**
Hausgemachte Spätzli
gebratener Kürbis mit Honig, Rotkraut, Rosenkohl
Maroni, Apfel mit Preiselbeeren
CHF 30.00



Cremiges Pilzrisotto

Gebratener Kräuterseitling

CHF 28.00

Belper Knolle

Frische Kräuter



Hausgemachte Tagliatelle

Gebratene Steinpilze

CHF 34.00

Parmesan

Rucola



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Fischgerichte

Forellenfilet Lozärner Art

Tomaten, Kapern und Radiesli

CHF 41.00

Petersilienkartoffeln

Sautierte Schwarzwurzel

Gebratener Saibling

Kartoffelcreme

CHF 42.00

Lauchpüree

Broccoli

Chorizo-Sud

Deklaration Fleisch

Rind, Kalb CH

Bündner Fleisch CH

Poulet CH

Deklaration Fisch

Forelle CH

Saibling CH

Übersicht Allergene

Gericht	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Sellerie	Sesam	Weichtiere
Mostbröckli-Carpaccio							x			
Kürbiscremesuppe							x	x		
Rösttomatensuppe	x									
Nüsslisalat	x		x				x	x		
Bunter Herbstsalat							x	x		
Waldstätter Pfändli			x				x	x		
Züri Geschnetzeltes							x	x		
Fritschipastetli	x						x	x		
Rosa Rehschnitzel	x		x				x			
Rehrücken	x		x		x		x	x		
Kalbsleber								x		
Rösti Speck/Schinken/Ei/Käse			x				x	x		
Wild Geschnetzeltes							x	x		
Perlhuhnbrust							x	x		
Herbstteller	x						x	x		
Pilzrisotto							x			
Äpler Hörnli	x		x				x			
Tagliatelle	x		x				x			
Tofu Stroganoff						x				
Rib Eye Steak							x	x		
Forellenfilet	x			x			x			
Saibling	x			x			x			