

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



Proseccoschaumsuppe

mit Rinderheu, Knoblauchcroutons und Kräuteröl

CHF 14.00

Rindsconsommé

mit Ochsenchwanzravioli und Zwiebelöl

CHF 14.00



Nüsslisalat

mit Wachswweichem Ei, Specktranche und Brotchip

CHF 13.00



Wintersalat

mit Birnenvinaigrette, Baumnuss, gepickeltem Gemüse, Grissini

CHF 12.00



Randenvariation

mit Feta und Pinien

CHF 17.50



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Hauptgänge



«Waldstätter-Pfändli»

Schweins- oder Kalbsbratwurst

CHF 35.00

mit Butterrösti, gebratenem Speck und einem Spiegelei serviert
an Zwiebelsauce



«Wäärschafti Röschti»

Goldbraune, knusprige Kartoffelrösti

CHF 30.00

überbacken mit Bergkäse

mit Speck, Schinken und einem Spiegelei

«Original Lozärner Fritschipastetli»

Kalbfleischstückchen und Kalbsbrät in dunkler Sauce

CHF 40.00

mit in Cognac marinierten Weinbeeren
angerichtet im Blätterteig-Pastetenhaus
serviert mit saisonalem Gemüse



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte



«Äpler Hörnli»

Teigwaren an feiner Käserahmsauce
garniert mit gerösteten Zwiebeln
dazu servieren wir Apfelmus

CHF 25.00



«Vegans Gschnätzlets Stroganoff»

Tofu als Geschnetzeltes Stroganoff
mit Peperonistreifen, Essiggurken und Zwiebeln
serviert mit goldbrauner Rösti und glasierten Babykarotten

CHF 29.00



Fleischgerichte



Kalb Flanksteak

Mit Pastinake, Kamille, Kohl, Mais und Kartoffel

CHF 44.00



Black Angus Ribeye Steak (200g)

Knochenmark-Jus, Schmelzzwiebeln

Maiskrokette und Wurzelgemüse

CHF 52.00



Kaninchen

Mit Brüsseler, Orange und Kartoffel-Sellerie Püree

CHF 38.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Vegetarische Gerichte



Gnocchi

Flower Sprouts, Datterini, Parmesan und Zwetschge

CHF 34.00



Sellerie

Knoblauch, Stangensellerie, Granny Smith und Süsskartoffel

CHF 30.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Fischgerichte



Dorade

Fenchel, Kartoffel, Schwarzer Knoblauch, Tomaten Kapern

CHF 42.00



Zander

Bohnen, Lauch, Pernod, Asche

CHF 42.00



vegetarische Gerichte



glutenfreie Gerichte

Deklaration Fleisch

Rind, Kalb CH

Bündner Fleisch CH

Poulet CH

Deklaration Fisch

Dorade GR

Zander CH

Übersicht Allergene

Gericht	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Sellerie	Sesam	Weichtiere
Proseccoschaumsuppe	x						x	x		
Rindsconsommé	x								X	
Nüsslisalat	x		x							
Wintersalat	x									
Randenvariation			x				x			
Waldstätter Pfändli			x				x	x		
Rösti Speck/Schinken/Ei/Käse			x				X	x		
Fritschipastetli	x						x	x		
Älpler Hörnli	x		x				x			
Tofu Stroganoff						x				
Gnocchi	x		x				x	x		
Sellerie			x					x		
Kalb Flanksteak							x	x		
Rib Eye Steak	x		x				x	x		
Kaninchen	x						x	x		
Dorade			x	x						
Zander				x			x			