

SPEISEN

DESSERTS

HERZLICH WILLKOMMEN IM GLEIS 1

Wir freuen uns sehr, euch bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit viel Leidenschaft und Sorgfalt bereiten wir unsere Gerichte zu. **Regional, saisonal und hausgemacht** – das ist unser Credo. Dabei legen wir grossen Wert auf Vielfalt, frische Zutaten und die Liebe zum Kochhandwerk.

Lasst euch von unserer Begeisterung für gutes Essen anstecken, genießt unsere Küche und verbringt eine schöne Zeit bei uns.

Euer Gleis 1 Team

3-GANG-MENÜ

CHF 61.00

 **Sommersalat** Vorspeise

 Holunder | Rüebli | Radiesli | Kirsche

oder

 **Gazpacho** Vorspeise

 Spanische Tortilla | Peperoni | Gurke
Tomate | Rauchöl

Zitronenhähnchen an Zitrusbutter Hauptgang

Sommergemüse | hausgemachte Tagliatelle

oder

 **Schwarze Ravioli** Hauptgang

Aubergine | Sumach | Joghurt | Salzzitrone | Granatapfel

 **Grillierti Chriesi** Dessert

Koji Glace | Crumble


oder

 **Hausgemachter Rüeblikuchen** Dessert

Magerquark | Zitrusfrüchte

VORSPEISEN


 **Grüner Salat** CHF 11.00

 Hausgemachtes Pickelgemüse
Französisches oder italienisches Dressing

 **Sommersalat** CHF 15.00

 Holunder | Fingerrüebli | Radiesli | Kirsche

 **Farbige Tomaten** CHF 17.00

 Büffelmozzarella | Zwiebel
Balsamico

Rindstatar CHF 28.50 / CHF 44.50

Brioche toast | Eigelb | Gemüse
Schnittlauch

Ceviche CHF 26.00

Bachsaibling | Leche de Tigre
Pico de Gallo | Rande

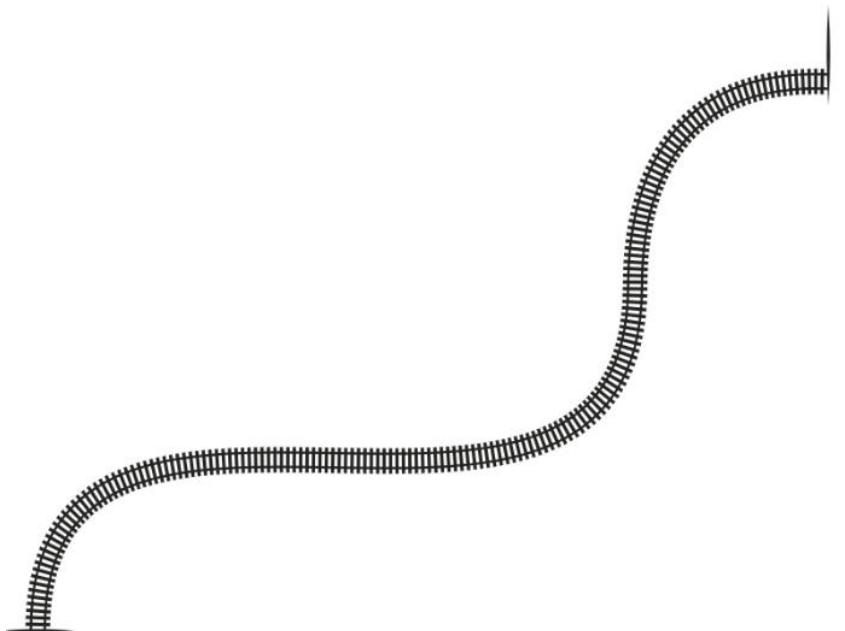
 **Gazpacho** CHF 15.00

 Spanische Tortilla | Peperoni | Gurke
Tomate | Rauchöl

 **Quesa-Birria Tacos** CHF 19.00

Ochschwanz | Brühe | Alpencheddar
Salsa | Jalapeños | Zwiebel

Der Küchenchef empfiehlt



HAUPTGÄNGE

Lassen Sie sich von unserer Sommerauswahl 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
Sommergemüse

*  **Spider Steak vom Rind** CHF 45.00
Chimi Churri | Kartoffel | Schwarzer Knoblauch
Grillgemüse

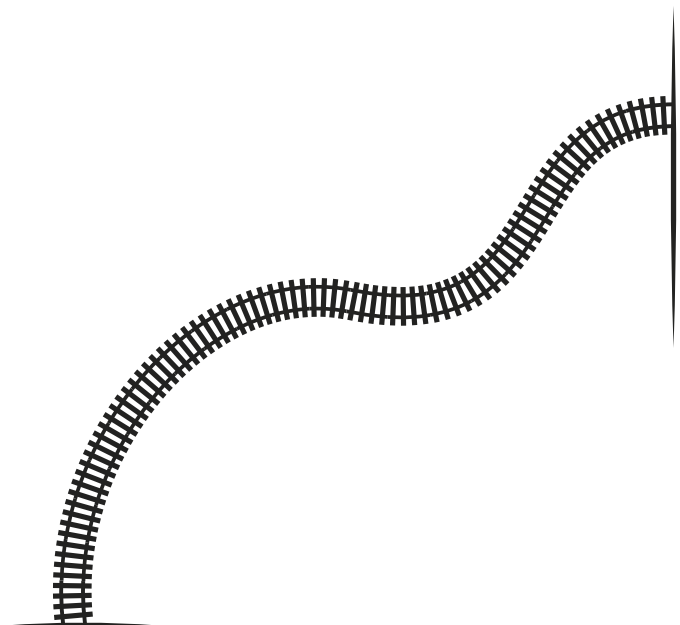
 **Mistkrazerli «Butterfly»** CHF 45.00
Erbse | Aubergine | Peperoni
Petersilie | Maistortilla

Der Küchenchef empfiehlt

Onglet vom Rind CHF 41.00
Frühlingszwiebel | Frischkäse | Pfannenbrot
Mole Rojo | Flachbohne


Beef Shortrib CHF 49.00
Weisskabis | Buchweizen | Aprikose
Salsa Matcha | Mojo Amarillo

Cordon bleu vom Schwein «Waldi» CHF 44.00
Stanser Flade | Rohschinken | Frühlingszwiebel | Chili
Pommes | Sommergemüse




VEGETARISCH

 **«Vegans Gschnätzlets» Stroganoff** CHF 31.00

 Tofu | Reis | Sommergemüse

 **Mais** CHF 34.00

 Polenta | Popcorn Beurre Blanc | Senfsaat |
Mais Ketchup | Corn Ribs

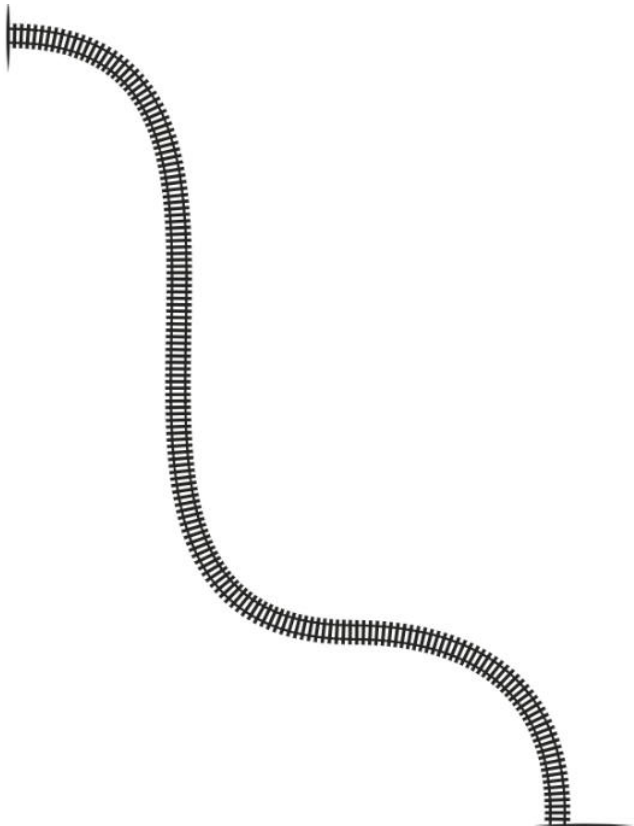
 **Schwarze Ravioli** CHF 35.00

Aubergine | Sumach | Joghurt | Salzzitrone

 **Sommer Tagliarini** CHF 33.00

Hausgemachte Tagliarini | Basilikum | Knoblauch
Cherry Tomaten | Olivenöl | Parmesan

Der Küchenchef empfiehlt



FISCHGERICHTE

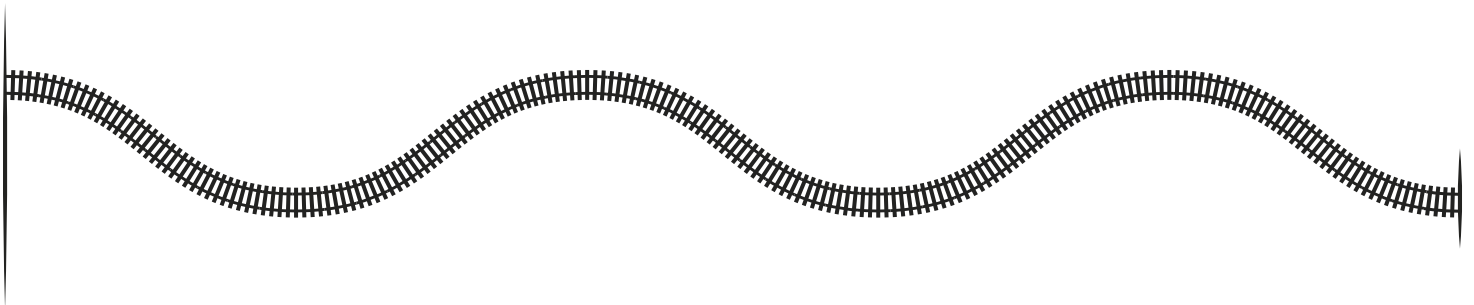
Hausgemachte «Fish and Chips» CHF 43.00

Felchenfilet | hausgemachte Pommes | Tartarsauce

Ganze Regenbogenforelle «Butterfly» CHF 45.00

Glasnudeln | Gurke | Zitrone | Knoblauch
Petersilie | Wipfelhonig

Der Küchenchef empfiehlt



FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN



1Kg Porterhousesteak

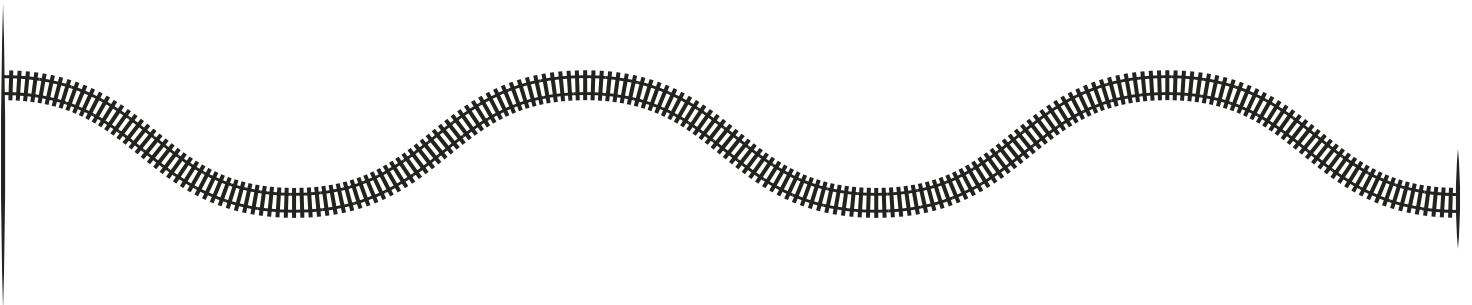
pro Person CHF 65.00

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

 **Waldbeerensorbet** CHF 14.00

Schokolade | Beeren

 **Himbeertörtli** CHF 15.00

Vanille

 **Grillierti Chriesi** CHF 13.00

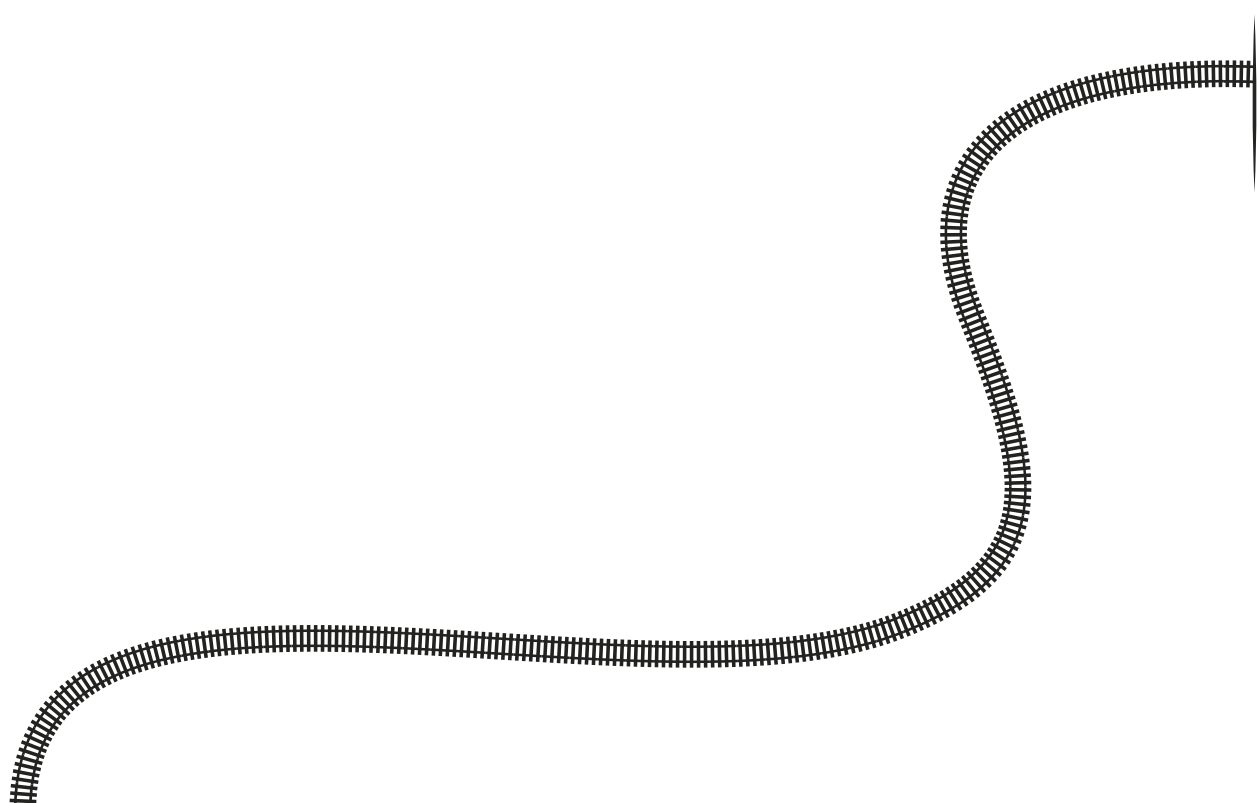
Koji Glace | Crumble

Der Küchenchef empfiehlt

 **Hausgemachter Rüeblikuchen** CHF 15.00

Magerquark | Zitrusfrüchte

 **Affogato** CHF 9.00



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: Asien | Europa

Produktionsland Brot: Schweiz

