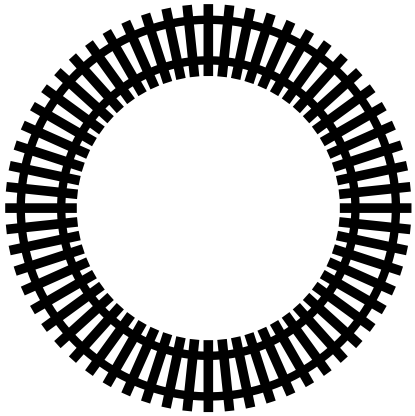


GLEIS 1

HERZLICH WILLKOMMEN IM GLEIS 1

Wir freuen uns sehr, euch bei uns willkommen zu heissen und euch mit unserer Küche besondere Genussmomente zu bereiten. Mit viel Leidenschaft, Sorgfalt und Liebe zum Handwerk entstehen bei uns Gerichte, die für **regional, saisonal und hausgemacht** stehen. Dabei setzen wir auf frische Zutaten, abwechslungsreiche Aromen und eine Küche, die Tradition mit kreativen Ideen verbindet.

Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und lädt dazu ein, Neues zu entdecken und Vertrautes neu zu erleben. Ob herzhaft, raffiniert oder klassisch – bei uns findet jeder Gaumen etwas, das Freude macht. Besonders am Abend wird unsere Küche zum Erlebnis: Auf dem Holzkohlegrill zubereitet, entwickeln Fleisch, Fisch und Gemüse ein unverwechselbares, intensives Aroma. Die echte Glut sorgt für eine feine Rauchnote, während die Zutaten innen saftig bleiben und auf den Punkt gegart werden, ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Lasst euch von unserer Begeisterung für gutes Essen anstecken, geniesst die Vielfalt unserer Küche und verbringt eine genussvolle und schöne Zeit bei uns. Wir freuen uns darauf, euch kulinarisch zu verwöhnen.

Euer Gleis 1 Team

Halbtax für Hauptgänge:
kleinere Portion jeweils
7 Franken günstiger

3-GANG-MENÜ

Schwarzwurzel
Feta | Yuzu | Gemüse | Sauerteigbrot

oder

Kürbiscrèmesuppe
Amaretti | Kürbis | Muskat

***

Schweinsbäggli
Rotweinjus | Pastinake | Rande

oder

Kürbis Agnolotti
Kürbis | Safran | Ziegenkäse

***

Marillenknödel
Vanillesauce | Crumble

oder

Hagenbutten Panna Cotta
Weintraube | Hagebutte | Crumble

CHF 63.00

VORSPEISEN

Grüner Salat
Hausgemachtes Pickelgemüse
Französisches oder italienisches Dressing
CHF 11

Nüsslisalat
Pilze | Knoblauchcroutôns | Ei | Speck
CHF 18

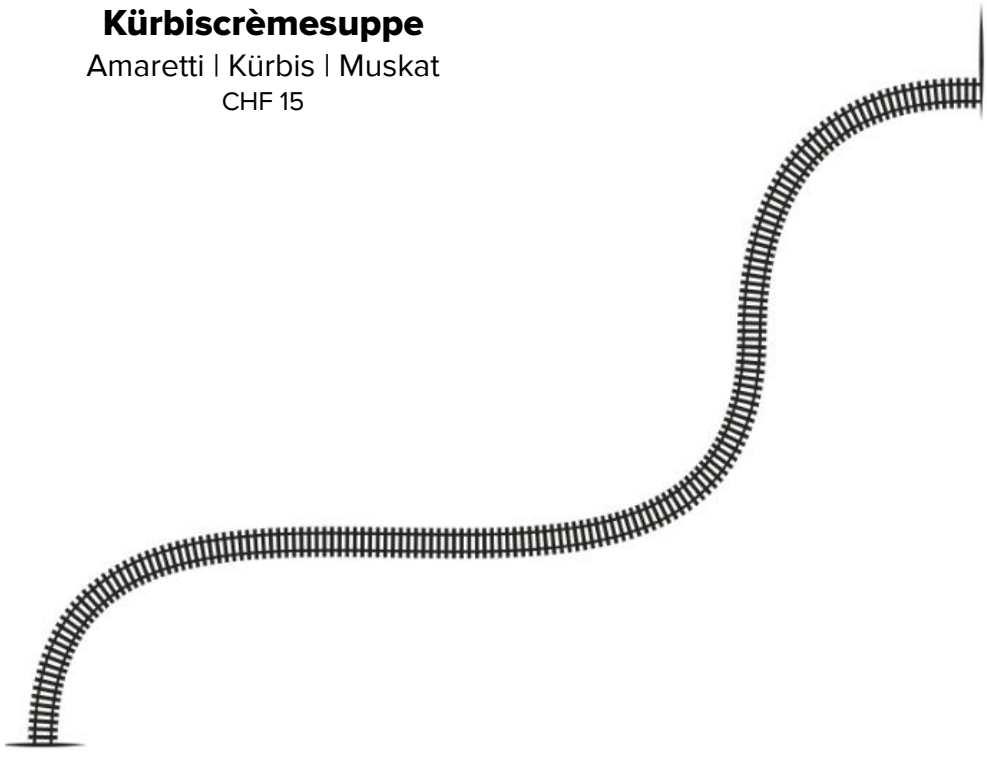
Der Küchenchef empfiehlt

Marinierte Schwarzwurzel
Feta | Yuzu | Gemüse | Sauerteigbrot
CHF 15

Rindstatar
Briochetoast | Eigelb | Gemüse
80 Gramm CHF 28.50
140 Gramm CHF 44.50

Randencarpaccio
Ziegenkäse | Baumnuss | Zitrone | Birne
CHF 16

Kürbiscrèmesuppe
Amaretti | Kürbis | Muskat
CHF 15



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Entrecôte «Zwiebelrost» 250g
Rind | Pizokel | Röstzwiebeln
Knochenmark-Jus | Wirsing
CHF 68

«Gleis 1» Cordon Bleu
Schwein | Stanser Flade | Rohschinken | Chili
Frühlingszwiebeln | hausgemachte Pommes Frits | Herbstgemüse
CHF 44

Spider Steak
Rind | Kartoffel | Chimi-Churri
Schwarzer Knoblauch | Grillgemüse
CHF 45

Lemon Chicken
Zitrusbutter | hausgemachte Tagliatelle
Herbstgemüse
CHF 40

Der Küchenchef empfiehlt

Schweinsbäggli
Rotweinjus | Pastinake | Rande
CHF 44

Rindstatar
Briochetoast | Eigelb | Gemüse
140 Gramm CHF 44.50

«Gleis 1» Rösti
Speck | Schinken | Spiegelei | Bergkäse
CHF 34

FISCH

Der Küchenchef empfiehlt

Butterfly Regenbogenforelle
Topinambur | Buttermilch | Kohl | Kräuteröl
CHF 45

Fish ‘n’ Chips vom Felch
Hausgemachte Pommes Frits | Tartarsauce
CHF 43

VEGETARISCH

Wild ohne Wild
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni
Preiselbeere | Apfel | Pilzsauce
CHF 34

Marroni Tagliatelle
Rosenkohl | Preiselbeer
CHF 33

Der Küchenchef empfiehlt

Kürbisravioli
Kürbis | Safran | Ziegenkäse
CHF 36

Steinpilzrisotto
Parmesan | Kräuter
CHF 35

«Gleis 1» Rösti Vegi
Spiegelei | Bergkäse
CHF 32

FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN

1 Kg Porterhousesteak

Hausgemachte Saucen | 2 Stärkebeilagen nach Wahl
Gemüse nach Wahl
CHF 72 p.P.

Beilagen:

Pommes frites | Hausgemachte Tagliatelle | Butterreis | Kartoffeln
Saisongemüse | Grillgemüse

DESSERTS

Caramelköpfli
Schlagrahm | Früchte
CHF 12

Marillenknödel
Vanillesauce | Crumble
CHF 15

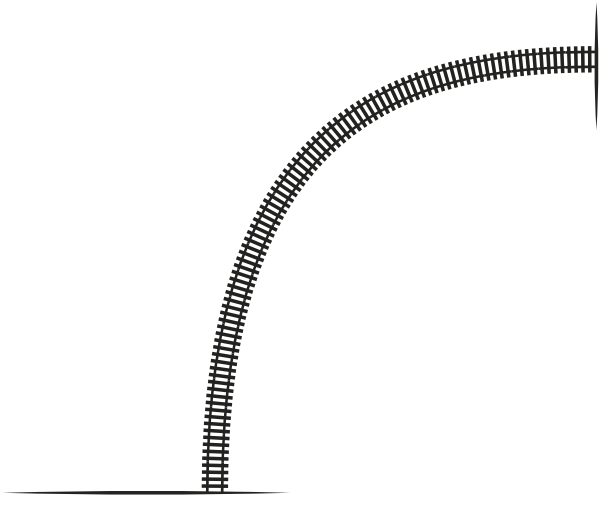
Der Küchenchef empfiehlt

Hagenbutten Panna Cotta
Weintraube | Hagebutte | Crumble
CHF 16

Haselnussparfait
Salted Caramel | Schoko Crumble
geröstete Haselnüsse | Brombeergel
CHF 16

Vermicelles
Hausgemachte Meringue | Schlagrahm
CHF 15

Coup Nesselrode
Vermicelles | Vanilleglace | Schlagrahm
CHF 18



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 Gemeindestube, 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.

ALLERGENE

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

DEKLARATION

Herkunftsland Fleisch:	Schweiz
Fanggebiet Fisch:	Schweiz
Fanggebiet Fischknusperli der Kinderkarte:	Asien | Europa
Brot:	hausgemacht im Gleis 1