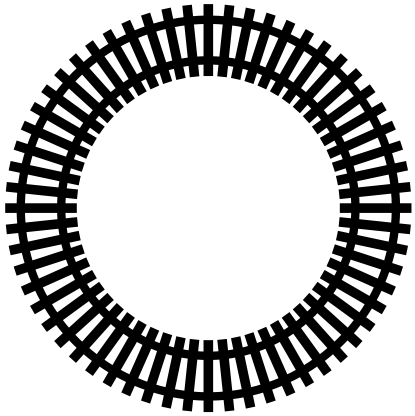


GLEIS 1

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

Geröstete Blumenkohlsuppe
Thymian | Champignon

oder

Marinierte Schwarzwurzel
Feta | Yuzu | Gemüse | Sauerteigbrot

***

Schweinsbäggli
Rotweinjus | Pastinake | Rande

oder

Hausgemachte Ravioli
Trüffel | Frischkäse | Parmesan | Eigelb

***

Haselnussparfait
Salted Caramel | Schoko Crumble
geröstete Haselnüsse | Brombeergel

oder

Apfelstrudel
Vanillesauce

CHF 67.00

VORSPEISEN

Grüner Salat
Hausgemachtes Pickelgemüse
Französisches oder italienisches Dressing
CHF 11

Nüsslisalat
Hausdressing | Pilze | Knoblauchcroutôns | Ei | Speck
CHF 18

Hausgemachte Ravioli
Trüffel | Frischkäse | Parmesan | Eigelb
CHF 21.50

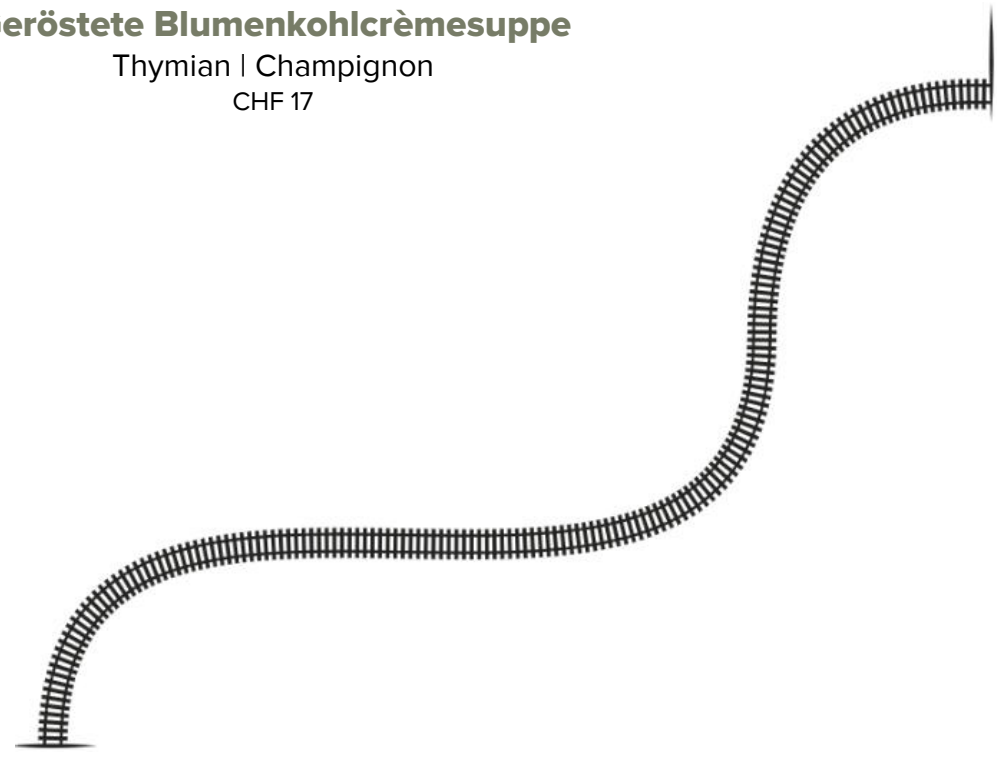
Marinierte Schwarzwurzel
Feta | Yuzu | Gemüse | Sauerteigbrot
CHF 16

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

Randen Arancini
Rucola | Ziegenkäse | Zwiebel
CHF 14

Der Küchenchef empfiehlt

Geröstete Blumenkohlcrèmesuppe
Thymian | Champignon
CHF 17



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Duo vom Lamm
Finger Rüebli | Kartoffelpüree | Apfel
CHF 59

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

Der Küchenchef empfiehlt

Taube
Pflaume | Leber | Räben | Maniok
CHF 56

Lemon Chicken
Zitrusbutter | hausgemachte Tagliatelle | Wintergemüse
CHF 41

Schweinsbäggli
Rotweinjus | Pastinake | Rande
CHF 44

Rindstatar
Briochetoast | Eigelb | Gemüse
140 Gramm CHF 44.50

FISCH

Butterfly Regenbogenforelle
Peterliwurzel | Buttermilch | Brusselsprouts | Kräuteröl
CHF 45

Der Küchenchef empfiehlt

St. Pierre
Chorizo | Zucchetti | Aubergine | Peperoni | Kartoffel
CHF 49

VEGETARISCH

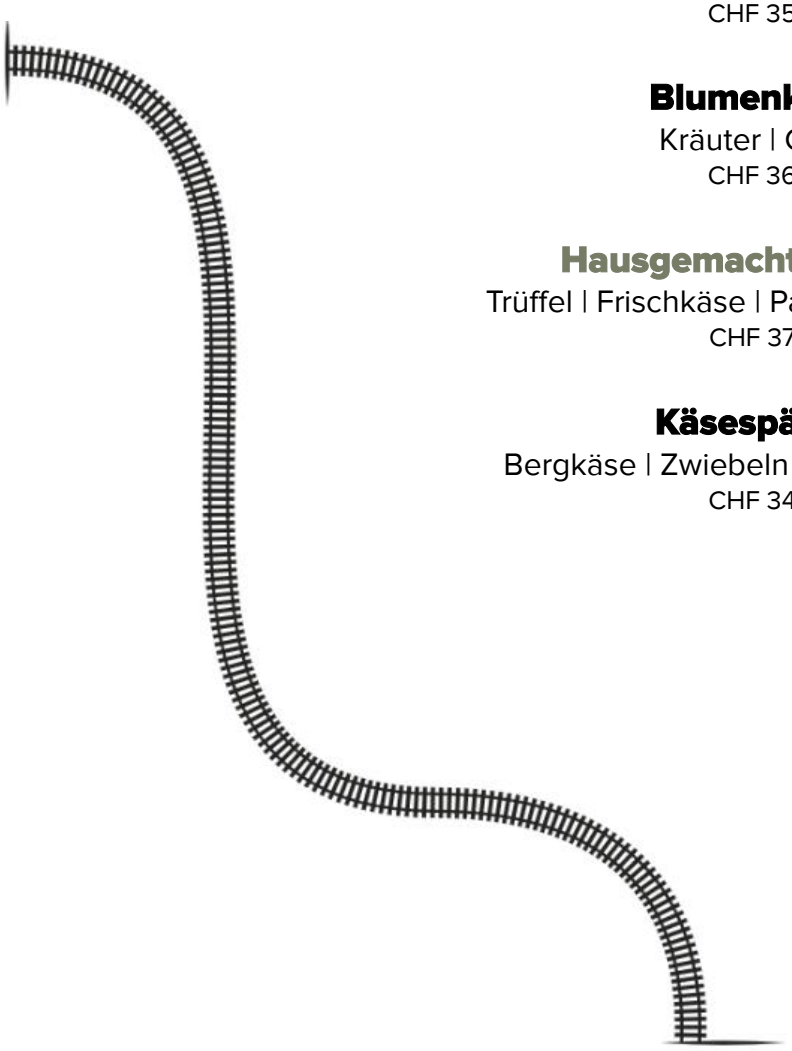
Semmelknödel
Waldpilze | Kräuter | Parmesan
CHF 35

Blumenkohl
Kräuter | Chili
CHF 36

Hausgemachte Ravioli
Trüffel | Frischkäse | Parmesan | Eigelb
CHF 37

Der Küchenchef empfiehlt

Käsespätzli
Bergkäse | Zwiebeln | Birne | Pfeffer
CHF 34



FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN

1 Kg Porterhousesteak

Hausgemachte Saucen | Beilagen nach Wahl
2 Stärke | 2 Gemüse
CHF 69 p.P.

Beilagen:

Pommes Frites | Hausgemachte Tagliatelle | Butterreis | Salzkartoffeln
Saisongemüse | Grillgemüse | Broccoli | Bohnen

DESSERTS

Hausgemachtes Caramelköpfli
Schlagrahm
CHF 11

Der Küchenchef empfiehlt

Apfelstrudel
Vanillesauce
CHF 16

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Vanilleglace | Schlagrahm
CHF 15

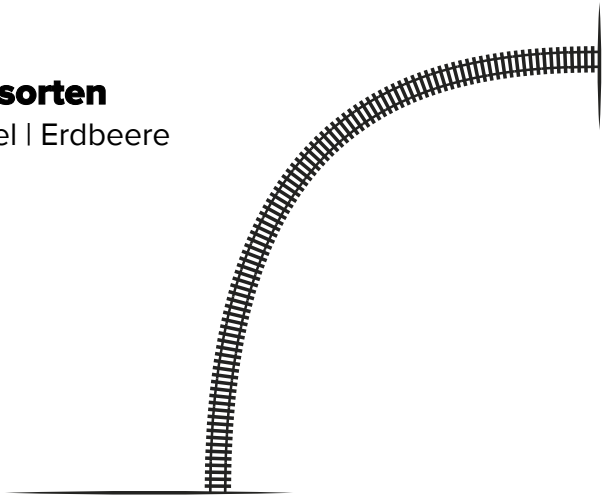
Haselnussparfait
Salted Caramel | Schoko Crumble
Haselnüsse | Brombeergel
CHF 16

Dessertvariation
Schokokuchen | Haselnussparfait | Apfelstrudel
CHF 12.50

Coup Dänemark
Vanilleglace | Schlagrahm | Schokolade
CHF 12.50

Coup Caramelita
Caramelglace | Schlagrahm | Caramelsauce
CHF 12.50

Verschiedene Glacesorten
Vanille | Schokolade | Caramel | Erdbeere
CHF 5 pro Kugel



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
Taube:	Frankreich
Fanggebiet Regenbogenforelle:	Schweiz
Fanggebiet St. Pierre:	FAO27 Atlantik, Nordost
Fanggebiet Fischknusperli der Kinderkarte:	Asien | Europa
Brot:	Hausgemacht im Gleis 1