

Tatar-Variation

Klassisches Beefsteak Tatar

Toast und Butter	Vorspeise (70g)	21.50
	Hauptgang (150g)	31.50

Beefsteak Tatar «Café de Paris»

überbacken mit hausgener Sauce «Café de Paris»	Vorspeise (70g)	23.50
Toast und Butter	Hauptgang (150g)	33.50

Beefsteak Tatar «Surf 'n' Turf»

mit Black Tiger Crevetten und Ananas	Vorspeise (70g)	25.00
Toast und Butter	Hauptgang (150g)	35.00

mit Cognac, Calvados oder Whisky + 3.50

«Stadtkeller» Fondues & Raclette

«Stadtkeller's» Käsefondue à discrétion

Bauernbrot und «Gschwelli»	pro Person	32.00
----------------------------	------------	-------

«Stadtkeller» Raclette

Mixed Pickles, Essiggurken und «Gschwelli»		26.50
--	--	-------

Fondue Bourguignonne à discrétion

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten Pommes frites	pro Person	52.00
--	------------	-------

Fondue Chinoise à discrétion

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten Pommes frites	pro Person	49.00
--	------------	-------

«Sterne-Koch» am Tisch

Bereiten Sie nach Ihrem «Gusto» direkt am Tisch zu – bei uns am Sternenplatz.

«Kochen am Tisch» - ab 2 Personen à discrétion

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch, Nürnberger Rostbratwürstchen, Black Tiger Crevetten Speckwürfeli, Tomaten, Zucchetti und Champignons Kartoffelwürfel zum selber braten, Kräuter-Bouquet reichlich garniert mit verschiedenen Saucen	pro Person	54.00
--	------------	-------



Restaurant Stadtkeller Speisekarte

Unsere Küche ist durchgehend dienstags bis samstags
von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch;
ausser das Rindsfilet und Entrecôte kommt aus Irland.
Süßwasserfische stammen aus europäischen Gewässern.
Die Black Tiger Crevetten gehen im westlichen Indopazifik ins Netz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.



Restaurant Stadtkeller
Sternenplatz 3, 6004 Luzern
www.stadtkeller.ch

Reservation
+41 41 410 47 33, info@stadtkeller.ch

Apéro

Stadtkeller «Apéro Plättli»

mit Rohschinken, Landrauchspeck, Sbrinzmöckli,
frischem Meerrettich und gemischten Oliven

22.00

«Chicken Wings» im Chörbli

Knoblauch-Chili-Sauce

6 Stk 9.50

12 Stk 17.50

20 Stk 26.50

Suppen & Salate

Tomatensuppe mit Rahmhaube

frischer Basilikum

9.50

Klare Rindskraftbrühe

mit Flädli

9.00

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons

9.50

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und Brotcroûtons

12.50

Italienischer Frischkäse «Burrata» mit Tomaten

Balsamicodressing

16.50

Kalte Sommer Spezialitäten

«Ceasar Salad»

Eisbergsalat, Speck, Sbrinz und Pouletstreifen

Vorspeise 16.50

Hauptgang 23.50

Charentais-Melone

mit Rohschinken

Vorspeise (50g) 18.00

Hauptgang (120g) 29.50

Saftiges Roastbeef

Sauce Tartar, Kapern

Vorspeise 18.50

Hauptgang 28.50



Hauptgänge

Spezial «Buurebratwurst» (200g)

an Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti

23.00

Muotathaler Kalbsleberli

à la minute mit frischen Kräutern, Butterrösti

34.50

Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept

mit Kalbfleisch, serviert im Reising

29.50

Klassisches Schweins-Rahmschnitzel

Butternüdeli, Marktgemüse

28.50

«Primavera» Kalbsschnitzel

mit feinen Kräutern und verschiedenem Gemüse

31.00

«Surf 'n' Turf» Rindsfilet (200g) & Black Tiger Crevetten

kräftige Rotweinsauce mit rosa Pfeffer

Tagliatelle, Marktgemüse

53.50

Das Original «Chez Nous»

Entrecôte oder Rindsfilet-Steak «Chez Nous» im Gusspfännchen

an hauseigener Provence-Kräutermischung,

von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten

mit Butterrösti oder Pommes frites

Entrecôte (200g) 48.00

Rindsfilet-Steak (200g) 51.50

Fleischlos

Rotes Gemüse-Curry

Basmatireis

25.50

Eglifilets im Bierteig

mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel, Sauce Tartare

25.50

mit gemischten Blattsalaten, Sauce Tartar

24.50

Tagliatelle mit Cherry-Tomaten und Burrata

Knoblauch, Balsamico und Rucola

26.50

