

Tatar-Variation

Klassisches Beefsteak Tatar

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

Beefsteak Tatar «Café de Paris»

überbacken mit hauseigener 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 «Gschwelkti»	pro Person	32.00
-----------------------------	------------	-------

«Stadtkeller» Raclette

Mixed Pickles, Essiggurken und «Gschwelkti»		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
--	------------	-------

«Châteaubriand» der Klassiker!

Ab 2 Personen in zwei Gängen serviert

Rindsfilet-Herzstück rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Pommes allumettes & Butternüdeli reichhaltiges Marktgemüse	pro Person	54.00
---	------------	-------



Restaurant Stadtkeller

«Wilde Zeiten» Speisekarte

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

Schweizerfleisch bei Kalb, Schwein und Geflügel.

Das Rindsfilet und Entrecôte kommen aus Südamerika
und das Wild stammt aus Europa.

Süßwasserfische beziehen wir 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

Kürbissuppe mit Rahmhaube

mit dessen gerösteten Kernen

9.50

Klare Gemüsekraftbrühe

mit Flädli

9.00

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons

9.50

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und Brotcroûtons

12.50

Nüsslisalat «Förster Art»

mit Speckstreifen, Waldpilzen, Ei und Brotcroûtons

14.50

Wildgerichte

Zartes Rehgeschnetztes «Diana»

mit glasierten Trauben an Calvados-Rahmsauce

hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl

36.50

À la minute sautierte Rehschnitzeli «Baden-Baden»

reich garniert an Cognac-Rahmsauce, hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

39.50

Hirsch Entrecôte an Wacholdersauce

Steinpilz-Risotto mit Sbrinz

Rotkraut mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

44.00



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

Hausgemachte Hacktätschli

an Rosmarinjus, mit Kartoffelstock und Rüebl

27.00

Das Original «Chez Nous»

Entrecôte oder Rindsfilet-Steak «Chez Nous» im Gusspfännchen

an hauseigener Provençe-Kräutermischung,

von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten

mit Butterrösti oder Pommes frites

Entrecôte (200g) 48.00

Rindsfilet-Steak (200g) 51.50

Fleischlos

Steinpilz-Risotto mit Sbrinz

süss-sauer eingemachte Herbstfrüchten

25.50

«Sacchetti al Tartufo» an Kürbisrahmsauce

Rotkraut mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel

26.50

Eglifilets im Bierteig

mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel, Sauce Tartare

25.50

mit gemischten Blattsalaten, Sauce Tartar

24.50

