

## 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

mit Cognac, Calvados oder Whisky + 3.50

## «Stadtkeller» Fondues & Raclette

### *«Stadtkeller's» Käsefondue à discrétion*

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch		
Bauernbrot und «Gschwelkti»	pro Person	32.00
mit Kirsch		+ 2.50

### *«Stadtkeller» Raclette*

Mixed Pickles, Essiggurken und «Gschwelkti»	Vorspeise	16.50
	Hauptgang	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*

# «Winter» Spezialitäten

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.  
Süßwasserfische beziehen wir aus europäischen Gewässern.

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](http://www.stadtkeller.ch)

**Reservation**  
+41 41 410 47 33, [info@stadtkeller.ch](mailto: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

### *Hausgemachte Bündner Gerstensuppe*

mit Trockenfleischheu

9.50

### *Klare Gemüsekraftbrühe*

mit Flädli

9.00

### *Grüner Saisonsalat*

mit Brotcroûtons

9.50

### *Gemischter Marktsalat*

mit Sprossen und Brotcroûtons

12.50

### *Nüsslisalat «Mimosa»*

mit gehacktem Ei und Brotcroûtons

13.50

## Cordon bleu Spezialitäten

je 300g

### *Kalbs Cordon bleu «Stadtkeller»*

mit Rahmkäse, Kräuterbutter und Bauerschinken  
Pommes frites, Marktgemüse

39.50

### *Schweins Cordon bleu «Diavolo»*

gefüllt mit rassigem Toggenburger Käse  
Schinken, Tomaten, Knoblauch und Chili  
Pommes frites, Marktgemüse

33.50

### *Schweins Cordon bleu «Gorgonzola»*

mit Gorgonzola und Bauernschinken  
Pommes frites, Marktgemüse

32.50



## 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

### *Hausgemachte Hacktätschli*

an Rosmarinjus, mit Kartoffelstock und Rüeblli

27.00

## Das Original «Chez Nous»

### *Entrecôte «Chez Nous» im Gusspfännchen (200g)*

an hauseigener Provençe-Kräutermischung,  
von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten  
mit Butterrösti oder Pommes frites

48.00

## Fleischlos

### *«Stadtkeller Äplermagronen»*

mit Zwiebelschweize und hausgemachtem Apfelmus

22.50

### *«Walliser Rösti»*

mit Tomaten und Käse überbacken, Spiegelei

24.00

### *Eglifilets im Bierteig*

mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel, Sauce Tartare  
mit gemischten Blattsalaten, Sauce Tartar

25.50

24.50

