

Stadtkeller

LUZERN

Ihre Feier
im Stadtkeller Luzern



Restaurant Stadtkeller
Gambrinus Gastronomie AG
Sternenplatz 3
CH-6004 Luzern
Telefon +41 41 410 47 33
Fax +41 41 410 61 33
info@stadtkeller.ch
www.stadtkeller.ch

Ihr Anlass ist bei uns in besten Händen – wir beraten Sie gerne persönlich, kompetent und individuell.

Ab 100 Gästen reservieren wir für Sie den «Stadtkeller» exklusiv über die Wintermonate November bis März. Bitte nehmen Sie rechtzeitig mit uns Kontakt auf; Maximale Personenzahl 300 für Bankettservice, für Konzerte maximal 350 Gäste.

Für Anlässe unter 100 bis 12 Gäste an einem Konzertabend Ihrer Wahl, reservieren wir für Sie im Saal Tische. Die jeweiligen Ticketreservierungen können Sie bei uns auf Gesamtrechnung nehmen. Ab 12 Personen können Sie sich ein Menu aus unserer Bankettdokumentation zusammenstellen.



Andrea Gehrig
Geschäftsführerin
andrea.gehrig@stadtkeller.ch



Marina Truttmann
Leiterin Administration
marina.truttmann@stadtkeller.ch



Martin Durrer
Chef de Service
info@stadtkeller.ch



Beat Ochsner
Küchenchef
info@stadtkeller.ch

Zum gelungenen Einstieg in Ihre Feier – unsere Apéro Vorschläge:

«Stadtkeller Warm up»

auf dem Sternenplatz mit Glühwein und Apfelpunsch, «Braui Spezial Hot Dogs» im ofenfri-
schen Brötchen mit Nürnberger Rostbratwürstchen und vegetarisch mit Luzerner Rahmkäse
(pro Person je 1 Stk.). Weitere Getränke gemäss Getränke- und Weinkarte nach Aufwand.

Pro Person

16.00

Gerne offerieren wir Ihnen Ihr «Warm up» auch in unserm Partnerbetrieb Restaurant Rathaus Brauerei und
empfangen Sie unter der Arkade des Luzerner Rathaus. Erfahrungen haben gezeigt, dass viele «Stadtkeller» Gäste
auch unser Rathaus Bier Naturtrüb degustieren möchten. Wir empfehlen Ihnen daher zum Ausschank, zusätzlich
zum Glühwein und Apfelpunsch, noch unseren Pitcher mit 1.5 Liter Rathaus Bier Naturtrüb à CHF 23.00; Weitere
Getränke gemäss Getränke- und Weinkarte nach Aufwand.

–

«Martini» Apéro

Getränke- und Speisebuffet mit einer Auswahl von: «Stadtkeller» und «Rathaus» Biere
(4 verschiedene), grosse Salzbretzeln, Mini Schweinswürstli, Mini Wienerli mit Brot und
Senf, Meat Balls, Frühlingsrollen und Schinkengipfeli, Variation von verschiedenen
belegten Brötchen mit Lachs, Käse und Salami, Quiche Lorraine und Mini Pizza.

Pro Person (ø 1 Liter Bier)

34.00

–

Beilagen zum Apéro-Getränk

Pommes Chips, Salznüssli und Salzgebäck

Pro Person

1.50

–

Belegte Canapés pro Stück (Δ)

Schinken oder Salami	2.50
Käse, Ei oder Thon	2.50
geräucherter Lachs	3.50
Rindstartar	3.50
Trockenfleisch	3.50
Rohschinken	3.50

-

Warmes Apéro-Gebäck pro Stück

Mini-Käseküchlein	2.50
Mini-Pizza	3.00
Mini-Schinkengipfeli	3.00
Mini-Gemüse-Frühlingsrolle	3.00

-

Warmer Apéro pro Stück

Gebackene Riesencrevetten mit süss-sauer Sauce	3.50
Gebackene, hausgemachte Fleischkugeln mit BBQ-Sauce	3.50
Mini Schweinswürstli mit Brot und Senf	3.50
Mini Wienerli mit Brot und Senf	3.50
«Stadtkeller Special Hot Dogs» mit Nürnberger Rostbratwürstchen	4.00
«Stadtkeller Special Hot Dogs» vegetarisch mit Luzerner Rahmkäse	4.00

-



Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Ihre Menuwahl

Aus nachstehend aufgeführten Speisen können Sie Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen.
 Wo immer möglich servieren wir beim Hauptgang reichlich Nachservice, ausser bei Fleischgerichten mit Gewichtsangaben.

Vorspeisen / Salate

Grüner Saisonsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Nüsslisalat mit Trockenfleischheu und Ei	13.50
Tomaten Mozzarella Salat an Balsamico-Dressing	14.00
Hausgemachte Kalbsterrine mit Waldorfsalat und Preiselbeeren	16.50
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast	18.50

–

Suppen

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli oder Sherry	9.00
Klare Rindskraftbrühe mit Eierstich	9.50
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	9.50
Pfälzer-Rüebli-rahmsuppe mit Brotcrôutons	9.50
Currysuppe mit Kokosmilch	9.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.50

–

Zwischengang

Zitronensorbet mit Wodka	11.00
Mangosorbet mit Prosecco	11.00
Grapefruitsorbet mit Campari	11.00

–

Warme Vorspeisen

Kleines Blätterteigpastetli an Kräuter-Pilzrahmsauce	15.50
«Stadtkeller» Käsefondue als Vorspeise	17.50
«Stadtkeller» Raclette als Vorspeise mit kleinen Kartoffeln	18.50

–

Fischgerichte

Gebratene Schweizer Eglifilets «Müllerin Art» mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	29.00
Regenbogen Forellenfilets «Luzerner Art» von der Vierwaldstätter-Seefischerei Nils Hofer Buttersauce mit Tomaten und Kapern, Trockenreis	31.00
Norwegische Lachstranche an Dill-Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	32.00

–

Gerichte mit Schweizer Fleisch

Grilliertes Swiss Gourmet Pouletbrüstli (180g) «Toscana» im Speckmantel gefüllt mit Mozzarella, Safranrisotto und Kefen	28.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce hausgemachte Spätzli und Marktgemüse	29.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» goldgelb gebratene Butterrösti	34.00
Schweinsfiletmedaillons (180g) «Calvados» Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli Broccoli mit Mandelbutter und gedämpfte Tomate	36.50
Innerschweizer Kalbs Cordon bleu (300g) mit Muotathaler Rohschinken und Nidwaldner Bratchäs glasierten Rüeblli und Butternüdeli	37.00
Swiss Prime Roastbeef (200g) mit Sauce Bearnaise dazu Röstikroketten und Gemüeschiffchen	39.00
Kalbssteak (200g) an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	42.00
Swiss Prime Rindsfilet (200g) «Chez Nous» an einer raffinierten, hauseigenen Provence-Kräutermischung Kartoffelgratin und Marktgemüse	49.00

–



Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Vegetarische Hauptgerichte

«Stadtkeller Äplermagronen»	23.00
mit Zwiebelschweize und hausgemachtes Apfelmus	
Tortelli an Salbeibutter und Tomatensauce	23.50
Gemüseteller	24.00
verschiedenes marktfrisches Gemüse serviert mit einem Spiegelei	
Luzerner Wasserturm Pastetli	26.50
mit Trockenreis und Gemüse an leichter Rahmsauce	

-

Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	10.50
Meringues mit Vanille- und Erdbeerglace und Schlagrahm	10.50
Hausgemachtes Vanille Parfait mit Zimtzwetschgen	11.00
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleeis	12.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse festlich garniert	12.50
Dessertkäse mit vier verschiedene Käsesorten, Trauben und Baumnüssen	12.50
Dessert und Dessert Käse Büffet ab 100 bis 140 Personen, pro Person	18.00

-





Menu Angebote im Stadtkeller

Nachstehende Menus haben wir für Sie zusammengestellt und sind bei verschiedenen Anlässen auf Küchen- und Servicequalität (siehe Referenzenliste) erprobt worden. Individuelle Wünsche, Vorstellungen und Abänderungen berücksichtigen wir gerne bei der Detail Besprechung mit Ihnen.

Stadtluzerner Äplerläbe

«Stadtkeller Äplermagronen»
mit Zwiebelschweize
hausgemachtes Apfelmus
–
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce
goldgelb gebratene Butterrösti
–
Meringues mit Nidle und Vanilleglace
Kafi Träsch mit Schlagrahm
–
CHF 49.50

Braumeisters Liebling

Pfälzer-Rüeblisuppe mit Brotcrôtons
–
Schweinsfiletmedaillons «Calvados»
Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli
Broccoli mit Mandelbutter
und gedämpfte Tomate
–
Weisses und dunkles Schokoladenmousse
festlich garniert
–
CHF 52.00

«Stadtkeller» Klassiker

Käsefondue als Vorspeise
–
Gemischter Marktsalat
–
Geschnetztes Kalbsfleisch «Zürcher Art»
goldgelb gebratene Butterrösti
–
Gebrannte Crème
–
CHF 65.00

Luzern Süd

Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum
–
Grüner Marktsalat an Balsamico Dressing
–
Swiss Gourmet Pouletbrüstli «Toscana»
im Speckmantel gefüllt mit Mozzarella
Safranrisotto und Kefen
–
Hausgemachtes Panna Cotta
mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm
–
CHF 56.00

«Stadtkeller» beliebtes Fondue Chinoise à discrétion

Kürbisrahmsuppe
 mit gerösteten Kürbiskernen
 –
 Gemischter Marktsalat
 –
 Fondue Chinoise
 Rinds-, Geflügel- und Kalbsfleisch
 reichlich garniert mit verschiedenen
 Saucen und Zutaten
 Pommes frites und gebratener Reis
 –
 Heisse Waldbeeren
 mit Vanilleglace und Rahm
 –
 CHF 67.00

Stadt- und Ratsherren Menu

Hausterrine mit Waldorfsalat
 und Preiselbeeren, Toast und Butter
 –
 Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry
 und knusprigem Blätterteiggebäck
 –
 Champagner Zitronensorbet
 –
 Muotathaler Swiss Prime Kalbssteak
 an Cognac-Morchelrahmsauce
 hausgemachte Spätzli
 buntes Gemüeschiffchen
 –
 Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimteis
 –
 CHF 83.00

Zunft Menu

Nüsslisalat mit Entenbrusttranchen
 an Himbeerdressing
 –
 Klare Rindskraftbrühe mit Flädli
 –
 Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept
 mit Kalbsfleisch, serviert im Reiring
 –
 Hausgemachtes Vanille Parfait
 mit Zimtzwetschgen
 –
 CHF 67.00

Nachservice

Zu allen Menus servieren wir Ihnen beim Hauptgang Fleisch und Gemüse im Nachservice und eine zweite der nachstehenden Stärkebeilagen:

- Reis, Wildreis oder Risotto
- Nudeln, Spaghetti oder Tagliatelle
- Polenta oder Kartoffelstock
- Hausgemachte Spätzli
- Bratkartoffeln, Rösti, Rösti-Kroketten
oder Pommes frites



«Stadtkeller» Büffet

Kaltes Büffet

Bündner Platte mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck und eingelegtes Essiggemüse, Roastbeef Platte mit Tartarsauce und garniert mit Melonen, geräucherte Süs- und Salzwasserfische mit luftigem Meerrettichschaum, Auswahl von sieben marktfrischen Salaten begleitet mit zwei Salatsaucen und Salatgarnituren

Warmes Büffet

Saftiger Schinken im Brotteig, zartes Schweinsrippli, gekochter Speck und Zungenwurst mit Senfauswahl, Original Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Suure Mocke und Kräuter-Lammgigot

Beilagen und Gemüse

Kartoffelstock, Spätzli, Älplermagronen, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Speckbohnen und Rüepli

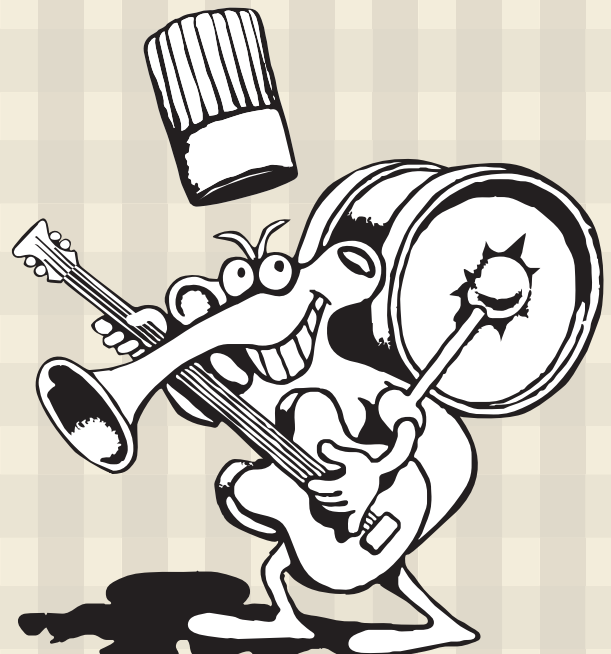
Dessert Büffet

Fruchtsalat, Meringues und Lozärner Läbchuechä mit Nidle, Zwetschgenkompott mit Vanille- und Zimtglace, drei verschiedene Sorbets zur Auswahl, gebrannte Creme und lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dessert Käse Büffet

Käseplatte zusammengestellt aus Weich-, Halbhart- und Hartkäsen mit Früchten, Trockenfrüchten, Nüssen und Butter, reichhaltiger Brotkorb

«Stadtkeller» Büffet komplett à Diskretion ab 100 bis 140 Personen; CHF 92.00 pro Person



Unsere Stadtkeller Biere



Stadtkeller Bier 2011

Unfiltriert – Naturbelassen. Hell mit leichter Hopfennote, gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Was für eine Verbindung: frisches, klares Pilatus-Quellwasser, 100 % Pilsner Malz direkt aus dem bayerischen Brauersteinanbauggebiet (Rhön), feinsten Hopfen aus Süd Baden-Württemberg (Tettngang) und die traditionelle bayerische Braukunst verleihen unserem Stadtkeller Bier 2011 die helle Farbe und sein harmonisches leichtes Hopfenaroma.

Stammwürze: 11,8 %

Hopfung: vierfach

Alkohol: 4,8 Vol. %

–

Stadtkeller 5-Korn Spezialbier Fortissimo

Unser untergäriges 5-Korn Bier: Mit den Rohstoffen Gerste, Weizen, Dinkel, Roggen und Hafer. Was für eine Farbe! Kräftig, fast schon leuchtend wie Bernstein. Fein und extra leicht ist unser 5-Korn Bier.

Etwas Besonderes: Hin und wieder, vielleicht auch öfters, für jeden Geniesser.

Stammwürze: 12,5 %

Alkohol: 5,2 Vol. %

–

Unser Braumeister Reinhard Knispel

Seit 1998 braut er das bekannte Luzerner Rathaus Bier: Braumeister Reinhard Knispel ist einer, der's einfach kann. Und deshalb braut er seit 2011 auch unser Stadtkeller Bier. Vom Rathaus läuft die Würze unterirdisch in die Gär- und Lagertanks des Stadtkellers – und nach vier Wochen Reifung kommt es frisch gezapft in Ihr Glas.

Die Braukunst erlernte Reinhard Knispel in einer mittelständischen Brauerei vor den Toren Münchens. Während seiner Gesellenzeit verfeinerte der Münchner sein Können in verschiedenen Brauereien Deutschlands und der Schweiz. Zur Meisterschaft brachte er seine Kunst an der Braumeisterschule Doemens in München.



Ihr «Stadtkeller» Luzern



Herzlich willkommen im Stadtkeller Luzern!

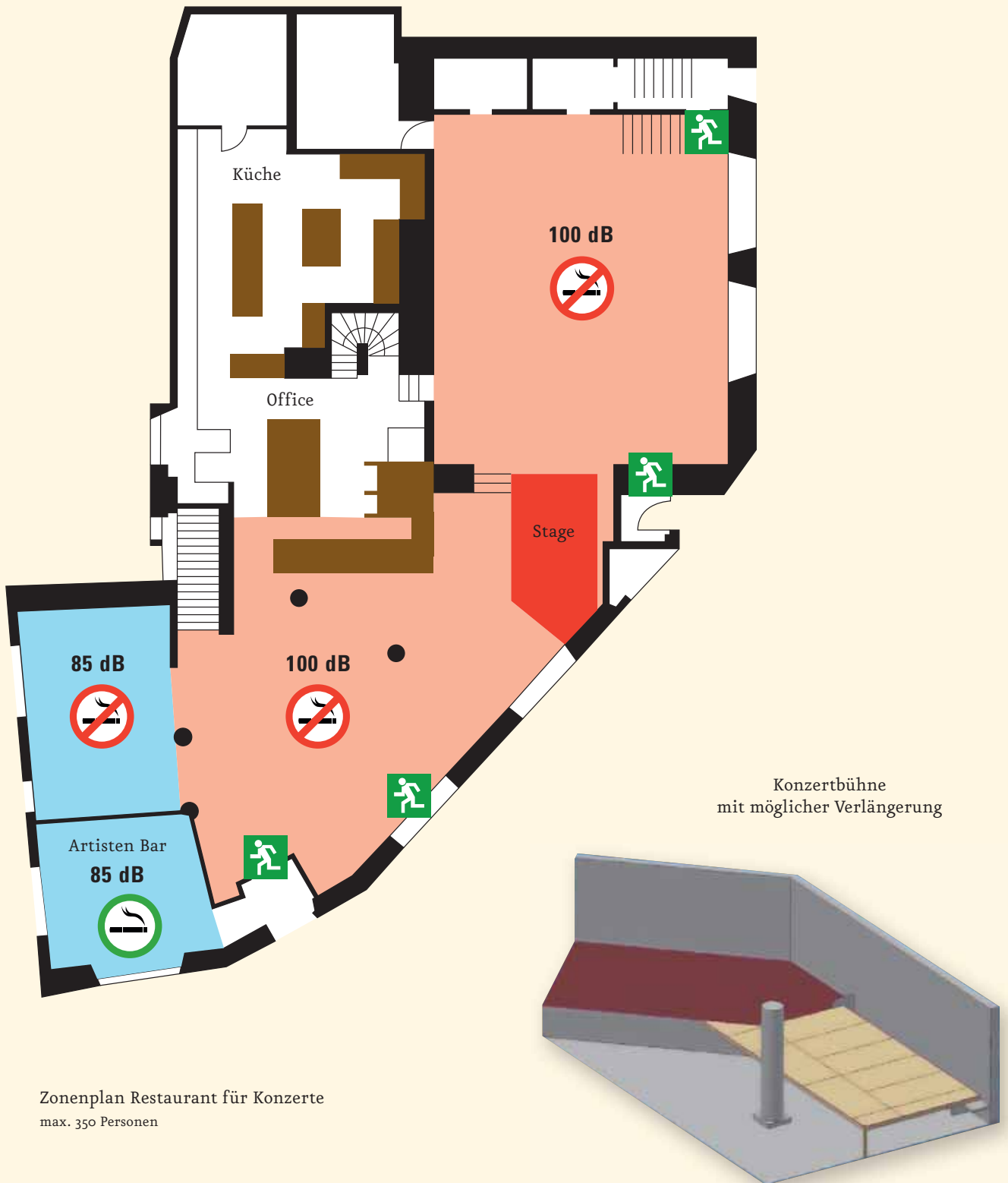


Oben: Saal

Mitte: Artisten Bar

Unten links: Restaurant / Unten rechts: Stamm

Bestuhlung und Infos zur Konzertbühne



Hinweise / Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Reservation und Personenzahl

Ihre Anfrage besitzt Gültigkeit, wenn Sie eine Reservationsbestätigung von uns in schriftlicher oder telefonischer Form erhalten haben. Wir bitten um Rückbestätigung der genauen Personenzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos). Selbstverständlich erstellen wir ab 20 Personen eine Rechnung. Wir bitten Sie, Ihre Konsumation im Anschluss vor Ort zu unterzeichnen.

Ihre Weinauswahl

In unserem Keller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Bitte verlangen Sie unsere Wein- und Getränkekarte. Für mitgebrachte Flaschenweine wird ein Zapfengeld von CHF 40.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.

Menudruck

Wir drucken Ihr Menu in Deutsch, Französisch oder Englisch. Bitte geben Sie uns bekannt, falls wir einen bestimmten Spruch oder Ihr Logo einbeziehen sollen.

Dekoration

Alle unsere Tische sind festlich und das Lokal am Abend mit Teelichter dekoriert. Gerne besorgen wir für Sie die gewünschte Blumendekoration. Kosten pro Tischgesteck, ca. CHF 40.00 bis 60.00, je nach Jahreszeit. Spezielle themenbezogene Dekorationen berechnen wir nach Aufwand. Wenn Sie sich für ein Motto entscheiden, so können Sie bereits ab 14.00 Uhr (oder nach Vereinbarung) mit der Dekoration beginnen.

Unterhaltung / Technik

Der «Stadtkeller» eignet sich hervorragend für ein gediegenes Essen mit einer Ihren Wünschen entsprechenden Unterhaltung oder Motto. Gerne stellen wir Ihnen unsere hauseigene Technik mit DJ Mischpult, Verstärker, Boxen, zwei Funk-Mikrofonen, Bühnenbeleuchtung, Beamer und Leinwand kostenlos zu Verfügung. Wir helfen Ihnen, eine Musikformation oder Darbietung zu finden. Die Aufwände der Musiker (Gage und Verpflegung) und die Kosten für zusätzliche Ton- und Lichtequipments (Stagelight) gehen zu Lasten des Veranstalters.

«Stadtkeller Folklore Show»

Während den Sommermonate oder auf speziellen Wunsch, finden im Stadtkeller Original Swiss Folklore Shows mit traditionsreichen Schweizer Sitten und Bräuchen wie Alphorn, Kuhglocken, Trachten, Fahenschwingen und Jodeln, jeweils mittags und abends statt; eine europaweite Attraktion der bekannten Stadtkeller Ländler Kapelle. Gerne offerieren wir Ihnen einen privaten Stadtkeller Ländler Abend.

Verlängerung

Verlängerungspauschale inklusive Mitarbeiterentschädigung und Abgabe Polizei: Bis 01.00 Uhr: CHF 150.00 / Bis 02.00 Uhr: CHF 250.00 / Bis 03.00 Uhr: CHF 350.00

Abgabe Alkoholischer Getränke / Deklaration

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren; Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren. Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Referenzliste

Firma / Institution	Anlass	Motto / Unterhaltung
Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee	Personalfest	Tambourenverein Erlinsbach
SUVA, Luzern	Jahresabschlussessen	Swiss Folklore Show
Schindler Management AG, Ebikon	Weihnachtsessen	Country Abend
Parallel Informatik	Geschäftsanlass	Privatkonzert mit Philipp Fankhauser
City Vereinigung Luzern	Top Event / VIP Anlass	Willy Tell & Band
Landis & Gyr	Geschäftsessen	
Migros MM Schweizerhof, Luzern	Mitarbeiterfeier	Oskarverleihung, Zauberershow, DJ
Emmi Logistik AG, Luzern	Weihnachtsfeier	Swiss Folklore Show
zb Zentralbahn AG, Stansstad	Weihnachtsfeier	Dj Richi
Blue Balls	Helferessen	Konzertabende mit Dr. Feelgood / Tomazobi
Hotel Montana, Luzern	Weihnachtsfeier	Die Zwei Waldstätter
Pilatus Bahnen, Kriens	Weihnachtsessen	Dj mit Karaoke
Verkehrshaus Gastronomie	Personalfest	Comedy Night
Magazine zum Globus AG, Spreitenbach	Senioren Weihnachtsfeier	
Albatross Travel, Kent GB	Farwell Dinner	Swiss Folklore Show
Bucherer AG, Schwanenplatz Luzern	Weihnachtsfeier	Ein Hut steht mir gut, Äplerchilbi, Hollywood
AkzoNobel, Sempach Station	Mitarbeiterfeier	Konzert Edison & the bright lights
Monika Kopp & Daniel Bucheli	Hochzeit & Geburtstagsfeier	Live in concert
Bau- und Mietergenossenschaft, Littau	GV mit Abendessen	60 Jahre Jubiläum
Rast & Fischer AG, Littau	Weihnachtsfeier	Swiss Folklore Show & Happy Pipers
AMAG, Schinznach-Bad		Konzertreihe, DJ mit Karaoke
Bucher Treuhand AG, Kriens	Weihnachtsessen	Konzertabend Sina
Manor Luzern	Mitarbeiterfeier	Kapitän's Dinner
Tourismus Forum Luzern	Jahresabschluss Event	Swiss Folklore Show
Zentralschweizer Fernsehen	Weihnachtsessen	Konzertabend mit Two Banjos Jazzband
Tele Tell / TeleI		Konzertabend mit The Stouts
Hotel Schweizerhof, Luzern	Mitarbeiterfeier	Konzertabend mit Philipp Fankhauser
CSS, Luzern	Weihnachtsessen	Konzertabend Better Monday
Migros Emmenbrücke	Weihnachtsfeier	DJ mit Karaoke
BWO Systems AG	Weihnachtsessen	Comedy Night
Weingut Rosenau	Winzerznacht	Konzert mit Stiller Has

Restaurant Stadtkeller

Gambrinus Gastronomie AG | Sternenplatz 3 | CH-6004 Luzern | Telefon +41 41 410 47 33 | Fax +41 41 410 61 33
info@stadtkeller.ch | www.stadtkeller.ch