

Fischgericht

Lachstranche an Limonensauce*

Gemüsereis, Kefen

26.00

*Norwegen

Saison Dessert

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Schlagrahm

8.50

Zweigängiger Genuss

Kürbissuppe mit Rahmhaube

geröstete Kürbiskerne

Hirschschnitzel an Wacholdersauce

Spätzli, Rosenkohl, Preiselbeerapfel

36.00

Weisswein der Woche

1dl

Luzerner Riesling – Silvaner VDP

Toni Ottiger, Luzern

6.00



Restaurant Stadtkeller

Wochenmenu

*Von Dienstag bis Samstag (11.30 – 14.00 Uhr) servieren wir an den Arbeitstagen zwei Tagesmenüs, immer mit einer hausgemachten Suppe oder einem Saisonsalat und einem 3 dl Offenmineral im Kübeliglas.
Fragen Sie nach dem Mittags-Abo, wir belohnen Ihre Treue!*

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch; unser Wild stammt aus Europa.

Süßwasserfische stammen aus europäischen Gewässern. Salzwasserfische & Meeresfrüchte sind mit dem jeweiligen Fanggebiet (FAO) oder dem Herkunftsland deklariert.

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



Restaurant Stadtkeller

Sternenplatz 3, 6004 Luzern

www.stadtkeller.ch

Reservation

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Dienstag

20. Oktober 2020

Tomatenrahmsuppe

—
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce

knusprig gebackene Butterrösti

VEGETARISCH

Waldpilz-Risotto

geriebener Sbrinz

Mittwoch

21. Oktober 2020

Gemüserahmsuppe

—
Schweins-Piccata «Milanese»

Tomatenspaghetti

VEGETARISCH

Waldpilz-Risotto

geriebener Sbrinz

SUPPE ODER SALAT?

*All unsere Tagesmenüs servieren wir mit
einer hausgemachten Suppe oder einem Saisonsalat
und einem 3 dl Offenmineral im Kübelglas.*

Tagesteller

17.50

Tagesmenü komplett

21.50



Donnerstag

22. Oktober 2020

Boullion mit Flädli

—
Rotes Poulet-Curry

Trockenreis, Gemüse

VEGETARISCH

Spätzli-Gemüsegratin

mit Käse überbacken

Freitag

23. Oktober 2020

Lauchrahmsuppe

—
Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätchügeli und Pilzen

Pommes frites, Erbsen und Rüeblli

VEGETARISCH

Spätzli-Gemüsegratin

mit Käse überbacken

Samstag

24. Oktober 2020

Französische Zwiebelsuppe

—
Schweinsschnitzel an Rahmsauce

Butternüdeli, Marktgemüse

VEGETARISCH

Spätzli-Gemüsegratin

mit Käse überbacken

