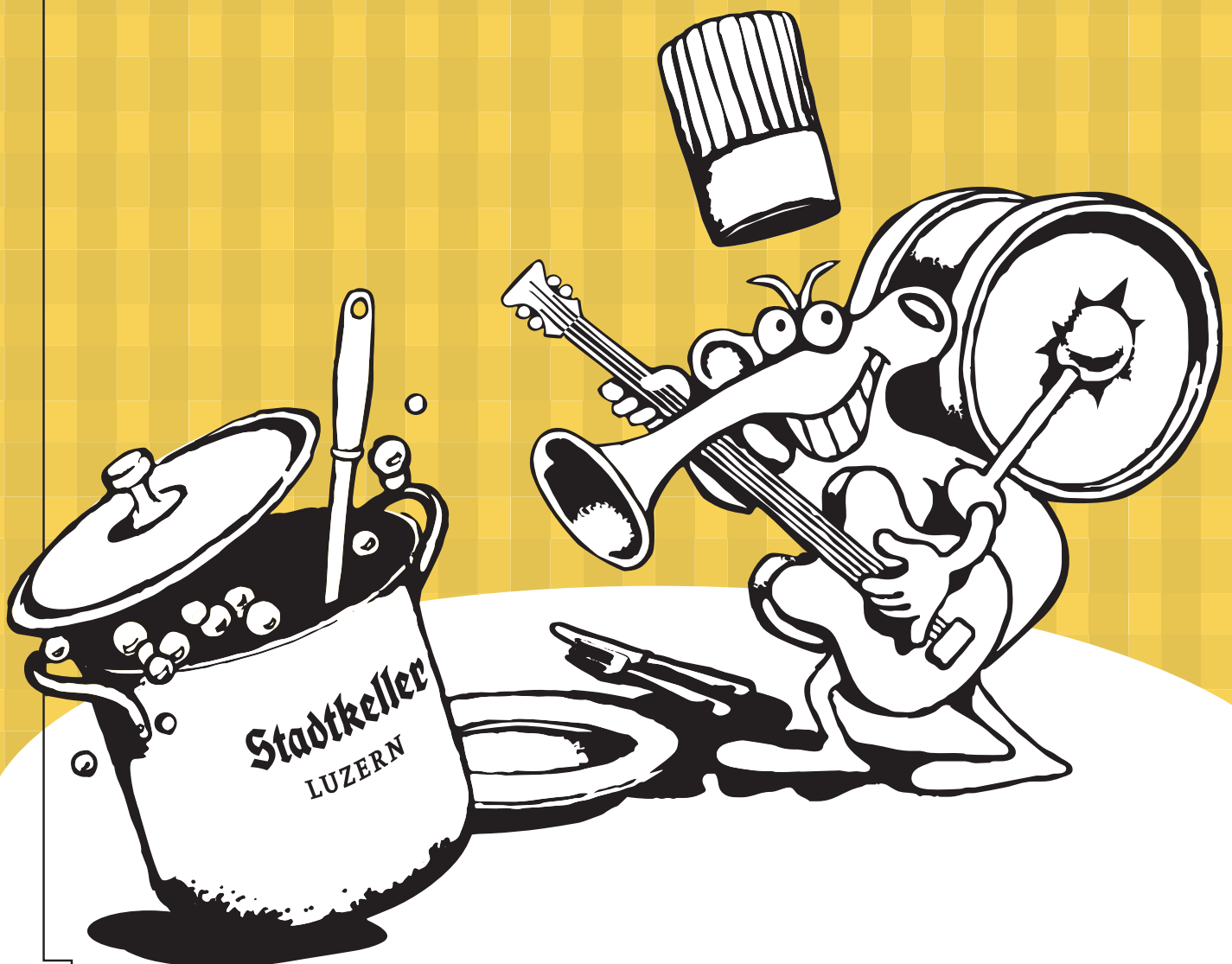


Stadtkeller

LUZERN

SPEISEKARTE



Stadtkeller

LUZERN

VORSPEISEN

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli	9.00
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischheu	9.50
Grüner Saisonsalat	9.00
Gemischter Marktsalat	10.50
Nüsslisalat «Mimosa»	12.50
Stadtkeller «Apéro Plättli» mit Rohschinken, Landrauchspeck, Sbrinzmöckli, frischem Meerrettich und gemischten Oliven	22.00

HAUPTGERICHTE

Spezial «Buurebratwurst» (200g) mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	23.00
Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	26.50
Hausgemachte Hacktätschli an Rosmarinjus, mit Kartoffelstock und Rüeblli	27.00
Cordon bleu aus magerem Schweinefleisch mit Pommes frites, Rahmspinat und Rüeblli	28.50
Grilliertes Swiss Gourmet Pouletbrüstli «Toscana» im Speckmantel gefüllt mit Mozzarella, Safranrisotto und Kefen	28.50
Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept mit Kalbsfleisch, serviert im Reisring	29.50
«Primavera» Schnitzel Zwei Kalbsschnitzel mit feinen Kräutern und verschiedenem Gemüse	31.00
Barbecue mariniertes Schweins-Langrippenkotelett (250g) mit Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel und Marktgemüse	32.50

Stadtkeller

LUZERN

Pot-au-feu «Stadtkeller»	33.00
Saftiges Siedfleisch vom Rindsschulterspitz, serviert mit Suppengemüse und Kartoffeln, mit hausgemachtem Meerrettichsenf	
Muotathaler Kalbsleberli	34.50
à la minute mit frischen Kräutern und goldgelb gebratener Butterrösti	
Wienerschnitzel vom Innerschweizer Milchkalb	38.50
mit verschiedenem Saisongemüse	
Zartes Swiss Prime Rinds Entrecôte «Chez Nous» (200 g)	41.00
an einer raffinierten, hauseigenen Provence-Kräutermischung mit Schaumbutter gratiniert, dazu Pommes frites	

FLEISCHLOSE GERICHTE

Salatteller mit Ei , Mozzarellaperlen und Knoblauchbaguette	21.50
«Stadtkeller Äplermagronen»	23.00
mit Zwiebelschweize und hausgemachtem Apfelmus	
Penne «all'arrabbiata»	23.50
an rassiger Tomaten-Chili-Knoblauch Sauce	
Gemüseteller	24.00
Verschiedenes marktfrisches Gemüse serviert mit einem Spiegelei	
«Fish 'n' Chips», Eglifilets im Bierteig	25.50
mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel, Sauce Tartar	
mit gemischten Salaten, Sauce Tartar	24.50

SNACKS

Knoblauchbaguette	6.00
Portion Pommes frites	8.50
Portion Kartoffelschnitze im Gewürzmantel	9.50
Faustbrot mit:	
Schinken, Käse, Salami oder gemischt	9.00
Bündnerfleisch oder Rohschinken	10.50

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Unsere Fische stammen aus der Schweiz und europäischen Binnengewässern.



Stadtkeller

LUZERN

DESSERTS

Original Zuger Kirschtorte	8.00
Caramelköpfli mit Schlagrahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	8.50
«Stadtkeller» Eiskaffee	9.00
mit Kirsch	+ 2.50
Hausgemachtes Panna Cotta	10.50
mit Waldbeeren und Schlagrahm	
Coupe Danemark	9.50
mit Vanille Glace, Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Caramelita	9.50
Karamell- und Vanilleglace, Karamellsauce, Schlagrahm und Pistazien	
Bananensplit «Stadtkeller»	12.50
Stracciatellaglace, Bananenscheiben, warme Schokoladensauce und Rahm	
Sorbet Citron	10.50
mit Vodka oder Prosecco	
«Stadtkeller» Riesen-Meringues	
mit Schlagrahm	8.50
mit Vanille-, Erdbeerglace und Schlagrahm	10.50
Glace Aromen , pro Kugel	3.50
Vanille, Mokka, Erdbeere, Schokolade, Karamell, Stracciatella und Zitronensorbet	
mit Schlagrahm	+ 2.00
Dessertkäse	12.50
Vier verschiedene Käsesorten, garniert mit Trauben und Baumüssen	

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.