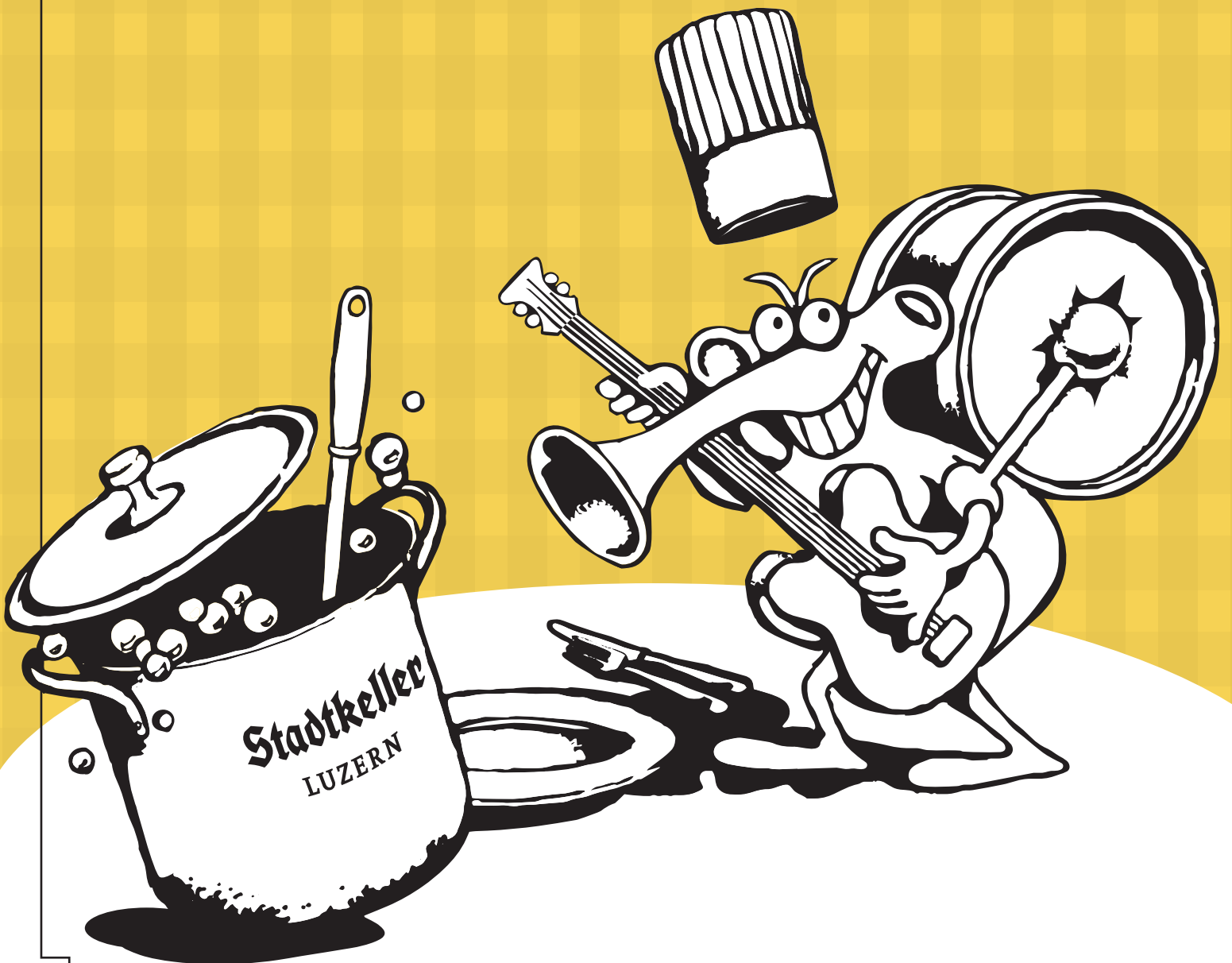


**Stadtkeller**

LUZERN

# SPEISEKARTE

---



# Stadtkeller

LUZERN

## VORSPEISEN

---

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

## HAUPTGERICHTE

---

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

# Stadtkeller

LUZERN

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

## FLEISCHLOSE GERICHTE

<b>Salatteller mit Ei</b> , Mozzarellaperlen und Knoblauchbaguette	21.50
<b>«Stadtkeller Äplermagronen»</b>	23.00
mit Zwiebelschweize und hausgemachtem Apfelmus	
<b>Penne «all'arrabbiata»</b>	23.50
an rassiger Tomaten-Chili-Knoblauch Sauce	
<b>Gemüseteller</b>	24.00
Verschiedenes marktfrisches Gemüse serviert mit einem Spiegelei	
<b>«Fish 'n' Chips», Eglifilets im Bierteig</b>	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
<b>Faustbrot mit:</b>	
Schinken, Käse, Salami oder gemischt	9.00
Bündnerfleisch oder Rohschinken	10.50

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.



# Stadtkeller

LUZERN

## DESSERTS

---

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

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.