

«Stadtkeller» Fondues & Raclette

«Stadtkeller's» Käsefondue à discrétion

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch		
Bauernbrot und «Gschwelkti»	pro Person	33.50
mit Kirsch		+ 3.50

«Stadtkeller» Raclette

Mixed Pickles, Essiggurken und «Gschwelkti»	Vorspeise	17.50
	Hauptgang	28.00

Fondue Bourguignonne (180g)

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch		
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten		
Pommes frites	pro Person	54.00

Fondue Chinoise (180g)

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch		
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten		
Pommes frites	pro Person	51.00

Tatar - Variation

Klassisches Beefsteak Tatar

mild, scharf, sehr scharf	Vorspeise (75g)	22.50
Toast und Butter	Hauptgang (150g)	32.50

Beefsteak Tatar «Café de Paris»

überbacken mit hausgener Sauce «Café de Paris»	Vorspeise (75g)	24.50
Toast und Butter	Hauptgang (150g)	34.50

Beefsteak Tatar «Surf 'n' Turf»

mit Black Tiger Crevetten	Vorspeise (75g)	26.50
Toast und Butter	Hauptgang (150g)	36.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky + 3.50

Fish`n`Chips

Zanderknusperli im Bierteig

mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel, Sauce Tartar		26.50
oder mit gemischtem Marktsalate		18.50



Restaurant Stadtkeller

«Stadtkeller» Spezialitäten

Unsere Küche ist von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr durchgehend geöffnet.

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch bei Kalb, Schwein & Poulet. Rindfleisch beziehen wir aus Südamerika und kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Süsswasserfische stammen aus europäischen Gewässern.
Die Black Tiger Crevetten gehen im westlichen Indopazifik ins Netz.

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

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

Apéro

Stadtkeller «Apéro Plättli»

mit Rohschinken, Landrauchspeck, Sbrinzmöckli,
frischem Meerrettich und gemischten Oliven

23.50

Vorspeisen

Klare Gemüsekraftbrühe

mit dessen Würfel

10.50

Tomatensuppe mit Rahmhaube

frischer Basilikum

11.50

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons

10.50

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und Brotcroûtons

Vorspeise 13.50

Hauptgang 23.50

Tomatensalat mit Bergmilch Mozzarella

Basilikum und Olivenöl

Vorspeise 14.50

Hauptgang 24.50

Saftiges Roastbeef

Sauce Tartar, Kapern

Vorspeise 20.50

Hauptgang 30.50

«Ceasar Salad»

Eisbergsalat, Speck, Sbrinz und Pouletstreifen

Vorspeise 18.50

Hauptgang 28.50

Vegetarisch & Vegan

«Stadtkeller Äplermagronen»

mit Zwiebelschweize, hausgemachtes Apfelmus

25.50

Gemüseteller mit hausgemachten Maiskroketten

Peperoni-Ragout mit Pilzen

26.00

Vegane Baumnuss-Kartoffelgnocchi mit im Kräuteröl geschmorten Randen

Orangestreifen mit Chicorée

25.50



Cordon bleu Spezialitäten

je 300g

Schweins Cordon bleu «Stadtkeller»

mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauernschinken
Pommes frites, Marktgemüse

33.00

Kalbs Cordon bleu «Roter Teufel»

gefüllt mit würzigem Schweizer Chili Käse
Schinken, Tomaten und Knoblauch
Pommes frites, Marktgemüse

39.50

Hauptgänge

Spezial «Buurebratwurst» (200g)

Zwiebelsauce, Butterrösti

24.50

Muotathaler Kalbsleberli

à la minute mit frischen Kräutern, Butterrösti

37.50

Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept

mit Kalbfleisch, serviert im Reising

32.00

«Primavera» Kalbsschnitzel

mit feinen Kräutern und verschiedenem Gemüse

34.50

Hausgemachte Hacktätschli an Merlotjus

Kartoffelstock, glasierte Rüeblli

29.50

«Chicken Wings» an Knoblauch-Chili-Sauce

12 Stk 18.50

20 Stk 28.50

mit Portion Pommes frites

+ 8.50

mit Portion «Potato Wedges»

+ 9.50

Das Original «Chez Nous»

Rinds-Entrecôte oder Rindsfilet-Steak im Gusspfännchen

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

Entrecôte (200g) 44.00

Rindsfilet-Steak (200g) 51.50

