

«Stadtkeller» Fondues & Raclette

«Stadtkeller's» Käsefondue à discrétion

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch
Bauernbrot und «Gschwelkti» pro Person 35.50
mit Kirsch + 3.50

«Stadtkeller» Raclette

Mixed Pickles, Essiggurken und «Gschwelkti» Vorspeise 19.50
Hauptgang 31.00

Fondue Bourguignonne (180g)

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites pro Person 56.00

Fondue Chinoise (180g)

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites pro Person 53.00

Vegetarisch & Vegan

«Stadtkeller Äplermagronen»

mit Zwiebelschweize, hausgemachtes Apfelmus 28.00

Gemüseteller mit Kartoffeltaler

Peperoni-Ragout mit Pilzen 28.50

Vegane Orecchiette «Cima die Rapa»

Pastagericht mit Stengelkohl, gerösteten Pinienkernen und Chiliflocken 29.50

Fish'n'Chips

Zanderknusperli im «Rathaus Bierteig»

mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel, Sauce Tartar
oder mit gemischten Marktsalate 29.50
Nature mit Sauce Tartar 21.00



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. In der Schweiz und Deutschland werden unsere Süsswasserfische erfolgreich gefangen.

Unser Brot kommt ausschliesslich von der Bäckerei Heini in Luzern, welche sich auf Erzeugnisse aus der Schweiz spezialisiert hat.

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

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % 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

26.00

Suppen & Salate

Klare Gemüsekraftbrühe

mit dessen Würfel

11.70

Tomatensuppe mit Rahmhaube

frischer Basilikum

13.50

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons

11.70

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und Brotcroûtons

Vorspeise 14.70

Hauptgang 24.70

Tomatensalat mit Bergmilch Mozzarella

Basilikum und Olivenöl

Vorspeise 15.70

Hauptgang 25.70

Tatar

Klassisches Beefsteak Tatar

mild, scharf, sehr scharf

Toast und Butter

Vorspeise (75g) 25.00

Hauptgang (150g) 36.00

Beefsteak Tatar «Café de Paris»

überbacken mit hausgener Sauce «Café de Paris»

Toast und Butter

Vorspeise (75g) 26.00

Hauptgang (150g) 37.00

mit Cognac, Calvados oder Whisky

+4.00



Cordon bleu Spezialitäten

je 300g

Schweins Cordon bleu «Stadtkeller»

mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauerschinken

Pommes frites, Marktgemüse

35.50

Kalbs Cordon bleu «Roter Teufel»

gefüllt mit würzigem Schweizer Chili Käse, Schinken, Tomaten und Knoblauch

Pommes frites, Marktgemüse

43.50

Fleischgerichte

Spezial «Buurebratwurst» (200g)

Zwiebelsauce, Butterrösti

27.50

Muotathaler Kalbsleberli

à la minute mit frischen Kräutern, Butterrösti

39.50

Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept

mit Kalbfleisch, serviert im Reising

34.50

«Primavera» Kalbsschnitzel

mit feinen Kräutern und verschiedenem Gemüse

37.00

Hausgemachte Hacktätschli an Merlotjus

Kartoffelstock, glasierte Rüebli

32.50

«Chicken Wings»

Knoblauch-Chili-Sauce

mit Portion Pommes frites

mit Portion «Potato Wedges»

8 Stk 19.20

16 Stk 29.20

+ 8.60

+ 9.60

Das Original «Chez Nous»

Rinds-Entrecôte oder Rindsfilet-Steak im Gusspfännchen

von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten

an hausgener Provençe-Kräutermischung

Butterrösti oder Pommes frites

Entrecôte (200g) 45.50

Rindsfilet-Steak (200g) 53.00

