

Restaurant Stadtkeller

«Stadtkeller» Folklore Show

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

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch bei Kalb, Schwein und Poulet. Rindfleisch beziehen wir aus Südamerika und es kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Unsere Süsswasserfische gehen in europäischen Gewässern ins Netz. Salzwasserfische sind mit dem Herkunftsland deklariert.

Unser Brot wird von der Bäckerei Heini in Luzern produziert. Unsere legendären Fritschi Pasteten backt die Bäckerei Kreyenbühl in Luzern. Die Buttergipfeli werden als tiefgefrorene Teiglinge von Vermo angeliefert und von unserem Küchenteam täglich frisch ausgebacken. Sie werden in der Schweiz von der Firma Romer's Hausbäckerei produziert, ebenso wie der Buttersoast. Der Schokoladenkuchen wird in Frankreich hergestellt.

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

Alle Preise in CHF inklusive Swiss Folklore Show & 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

30.00

Suppen & Salate

Klare Gemüsekraftbrühe

mit Flädli

14.00

Tomatensuppe mit Rahmhaube

frischer Basilikum

15.70

Grüner Saisonsalat

mit Brotcroûtons

13.70

Gemischter Marktsalat

mit Sprossen und Brotcroûtons

16.70

Tomatensalat mit Bergmilch Mozzarella

Basilikum und Olivenöl

17.50

Tartar

Klassisches Beefsteak Tatar

mild, scharf, sehr scharf

Toast und Butter

mit Cognac, Calvados oder Whisky

Vorspeise (75g) 28.00

Hauptgang (150g) 39.00

+4.50

Vegetarisch & Vegan

«Stadtkeller Äplermagronen»

mit Zwiebelschweize, hausgemachtes Apfelmus

31.50

Gemüseteller mit Kartoffeltaler

Peperoni-Ragout mit Pilzen

31.50

Vegane Orecchiette «Cima die Rapa»

Pastagericht mit Stengelkohl, gerösteten Pinienkernen und Chiliflocken

32.50



Fleischgerichte

Schweins Cordon bleu «Stadtkeller» (300g)

mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauerschinken
Pommes frites, Marktgemüse

39.50

Kalbs Cordon bleu «Roter Teufel» (300g)

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

47.50

Original Isenegger «Buurebratwurst» (200g)

Zwiebelsauce, Butterrösti

32.00

Muotathaler Kalbsleberli

à la minute mit frischen Kräutern, Butterrösti

42.50

Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept

mit Kalbfleisch, serviert im Reising

41.50

«Primavera» Kalbsschnitzel

mit feinen Kräutern und verschiedenem Gemüse

40.50

Hausgemachte Hacktätschli an Merlotjus

Kartoffelstock, glasierte Rüeblì

35.50

«Chicken Wings»

Knoblauch-Chili-Sauce

8 Stk 21.20

mit Portion Pommes frites

16 Stk 32.20

mit Portion «Potato Wedges»

+ 9.60

+ 10.60

Das Original «Chez Nous»

Rinds-Entrecôte oder Rindsfilet-Steak im Gusspfännchen

von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten
an hauseigener Provence-Kräutermischung

Butterrösti oder Pommes frites

Entrecôte (200g)

49.50

Rindsfilet-Steak (200g)

57.00

Fischgerichte

Zanderknusperli mit Sauce Tartar

mit gebackenen Kartoffelschnitzen im Gewürzmantel

oder mit gemischten Marktsalate

32.50

Nature mit Sauce Tartar

24.00

Pochierte norwegische Lachsfilet-Tranche

an Dill-Kräuterrahmsauce, Trockenreis, Blattspinat

39.50



«Stadtkeller» Fondues & Raclette

«Stadtkeller's» Käsefondue als Vorspeise

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch
Bauernbrot pro Person 25.50
mit Kirsch + 4.50

«Stadtkeller's» Käsefondue à discrétion

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch
Bauernbrot und «Gschwellti» pro Person 39.50
mit Kirsch + 4.50

«Stadtkeller» Raclette

Mixed Pickles, Essiggurken und «Gschwellti» Vorspeise 22.50
Hauptgang 33.50

Fondue Bourguignonne (180g)

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites pro Person 59.00

Fondue Chinoise (180g)

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

Fondue Festival

Käsefondue

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch
Bauernbrot

Fondue Bourguignonne (120g)

mit Rinds- und Geflügelfleisch in Öl gekocht
mit hausgemachten Saucen

Pommes frites

Schoggifondue

serviert mit saisonalen Früchten
Marshmallows und Brotwürfeln 91.00

