

STERN der Woche

Bei uns geht jeden Tag ein Stern auf!
Diese Tagesklassiker erhellen
Woche für Woche unsere Menukarte.

am Montag 35

Gebratenes Innerschweizer
Mistkratzerli mit Pommes Frites

am Dienstag 32

Cordon Bleu vom
Innerschweizer Schwein

am Mittwoch 29

Gebratene Schweizer Kalbsleberli
mit knuspriger Rösti

am Donnerstag 37

Ganz gebratene Forelle
vom Fischhuus Mühletal

am Freitag 39

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes
nach Zürcher Art

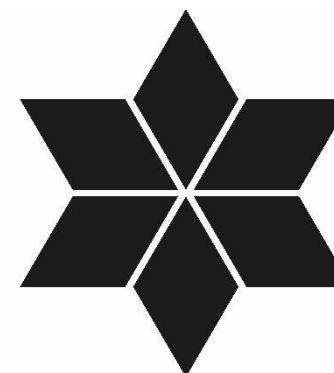
am Samstag 34

Tafelspitz vom
Innerschweizer Rind

Am Mittag werden diese gluschtigen Gerichte mit einem
Vorspeisensalat serviert.

Härkonft met Härzbluet

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie Fisch vom Fischhuus Mühletal oder nachhaltiger Fisch mit ASC oder MSC Zertifikat. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Euroumrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



STERN
L U Z E R N

Woche vom 07. bis 13. Januar 2019

WECK der Woche

Der Stern ist bekannt für seine „WECK-Gläsli“, serviert auf einem Holzbrett. Flott, unkompliziert und fein, kombiniert der WECK der Woche“ Vorspeisen, Hauptgang und Dessert: en Guetä!



Holzbrett mit 5 Gläsern

22

- Kabis-Salat
- Hausgemachte Maiscrèmesuppe
- Forellenkusperli vom „Fischhuus Mühletal“ mit Sauce Remoulade
- Gemüsereis
- Kürbiskuchen

À la carte

Hausgemachte Rüebli-Suppe 14

Blattsalat „STERNe Füfi“ 9
an Nussdressing
mit winterlichen Garnituren

STERN Hacktätschli 26
mit Kartoffelstock, Seeli,
Erbsli und Rüebli

Weisswein-Risotto 25
mit Pilzen

Tagesklassiker:
Bitte eine Seite wenden.

Am Mittag werden diese gluschtigen Gerichte mit einem Vorspeisensalat serviert.

Getränke

In Kombination mit einem Stern-z'Mittag:

Luzerner Wasser	5dl	3.0
Mineralwasser offen	5dl	4.0
Ramseier „Huustee“	5dl	4.0
Ramseier Apfelschorle	5dl	4.0
Espresso / Kaffee		3.5