

## 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

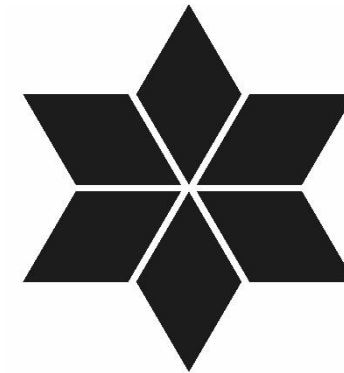
**am Samstag** 34

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 10. März 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

- Selleriesalat
- Hausgemachte Tomatensuppe
- Älplermagronen
- Apfelkompott
- Caramelflan

## À la carte

Hausgemachte Tomatensuppe 14

Blattsalat „STERNe Füfi“ 9  
an Nussdressing  
mit winterlichen Garnituren

STERN Hacktätschli 26  
mit Kartoffelstock, Seeli,  
Erbsli und Rüepli

Engelberger Schweins-Steak 22  
mit Bratkartoffeln und Gemüse

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