



ESSEN

STERN-Woche

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

am Montag

Schweizer Mistkratzerli
mit Pommes Frites

35

am Dienstag

Cordon Bleu vom
Innerschweizer Schwein

32

am Mittwoch

Gebratene Schweizer Kalbsleberli
mit knuspriger Rösti

29

am Donnerstag

Ganz gebratene Forelle
vom Fischhuus Mühletal

37

am Freitag

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes
nach Zürcher Art

39

am Samstag

Tafelspitz vom
Innerschweizer Rind

34

Am Mittag werden diese gluschtigen Gerichte
mit einem Vorspeisensalat serviert.

Der STERN Luzern ist jung. Frisch. Poliert. Und hat sich ganz seinen Gästen verschrieben. Mit einem unkomplizierten, professionellen Service. Gelebt von einem aufgestellten, souveränen Team, in welchem auch Praktikanten ihren Platz finden.



**Herzlich
willkommen
in der
jungen,
alten Beiz**

Erstmals wurde die Weinschenke zum STERNen 1524 erwähnt. Und hat seither viel erlebt. Von der Weinschenke über Rossstallungen bis zum Gasthaus hat unser Traditionshaus am Franziskanerplatz, mitten in der Luzerner Altstadt, bis heute viele Funktionen inne gehabt. Im Frühling 2012 haben wir die ehemalige Weinstube mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail zu einem modern-nostalgischen Restaurant umgebaut mit charmananten Gästezimmern, die bis zu vier Personen beherbergen. Sowie drei Doppelzimmern Superior - die noch mehr Komfort bieten. Für Feierlichkeiten aller Art kann der STERN Luzern gar exklusiv gebucht werden. Mit allem Drum und Dran.

STERN-Schnuppen

**Kombinieren Sie unsere Weckgläser
nach Lust und Laune...**

Hausgemachte Rindsboullion

mit Siedfleisch, Kräuter-Eierstich und Wurzelgemüse

Rustikaler Wurst-Käsesalat

mit Engelbergerwurst, Schweizer Brie,
roten Zwiebeln und Trauben

Belugalinsen- Salat

mit Granatapfel und Schwarzwurzelchips

Sellerie-Cremesuppe

mit Rauchforelle vom Fischhuus Mühletal

Lachsforellen von Fischhuus Mühletal

hausgebeitzt, dazu süss-saurer Kürbis mit Ingwer

Dallenwiler Ziegenfrischkäse-Kugeln

im Haselnussmantel mit Quitten

Hausgemachtes Randen-Mohn-Brötchen

mit Meerrettich-Hüttenkäse

Zwei Komponenten

14

Drei Komponenten

19

Einmal alles, 7 Gläsli zum Teilen

45

Suppe und Salat

Sellerie-Cremesuppe

13

mit Rauchforelle vom Fischhuus Mühletal

Blattsalat «STERNe Füfi!»

9

Blattsalat mit winterlichen Garnituren und Nussdressing



STERN Klassiker

Alplammgericht des Tages in zwei Gängen serviert 55

*Gerne empfehlen wir Ihnen unser
Lammgericht des Tages.*

Alplamm aus eigener Zucht von der Göschener Alp

STERN-Hacktätschli nach Original Rezept 26

mit Kartoffelstock, Seeli, Rüeбли und Erbsli

Fleisch

Im dunklen Einsiedler-Bier glasierte Kalbsbrustschnitte 38

aus der Innerschweiz

mit Kartoffelstock und Federkohl

Cordon Bleu vom Freilandpoulet 36

gefüllt mit Heublumenschinken

und würzigem Raclette Käse

Pommes Frites und buntes Wintergemüse

Fisch

Angeräuchertes Salmsteak 37

auf Brüsseler- Orangen- Kartoffelbeet

Vegetarisch

Weisswein- Risotto mit Pilzen 25

dazu frisch gehobelte Belper Knolle

Stern- Ravioli gefüllt 27

mit Dallenwiler Ziegen-Frischäse

serviert auf hausgemachtem Rahmsauerkraut

dazu gebrannte Nüsse

Härkonft met Härzbluet

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie Fisch vom Fischhuus Mühletal in Willisau. Unser Salmsteak ist ein nachhaltiger Fisch mit ASC 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.

Desserts

Kombinieren Sie unsere gefüllten Weckgläser nach Lust und Laune

Caramel Flan

mit kleiner Rahmhaube und gebrannten Mandeln

Warmes Schoggiküchlein

von der Aeschbach-Schokolade

Winterliches Orangen Halbgefrorenes

mit marinierten Orangen

Eierlikörmousse

mit Baumnusskrokant

Eine Komponente

7

Zwei Komponenten

14

Drei Komponenten

19

Hausgemachte Glacé im Gläsli

pro Gläsli

5

Apfel-Sorbet

Nach Wunsch mit Gravensteiner Edeldestillat von Brunner in Hitzkich

plus

5

Schoggi-Glacé

Schokolade von Aeschbach Chocolatier

Vanille-Glacé

von der Madagaskar-Vanille

mit Rahm

+2

Käse Teller

Mühlestein von Willi Schmied

14

Dallenwiler rezent

Senneflade von der Girenbader Chäsi

dazu servieren wir Apfelchutney, Muscat Bleu,

Haus- und Fruchtebrot



Hotel & Restaurant STERN Luzern, ideal für jeden Anlass

Das stilvolle Restaurant bietet Platz für bis zu 85 Personen auf zwei Etagen. Sie geniessen einen tollen Abend bei uns und möchten nicht mehr nach Hause fahren? Übernachten Sie in einem der 23 Hotelzimmer auf STERNE-Niveau.