



ESSEN

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.

## Vorspeisen

### Unsere Empfehlung

#### **Apfel-Sellerie-Cremesuppe**

mit Innerschweizer Chämischinken

#### **Handgeschnittenes Innerschweizer Rindstatar**

serviert mit hausgemachtem Urbräu-Brot

#### **Randensalat mit Kohlrabi**

verfeinert mit Estragon

#### **Trio**

18.00



## STERN-Schnuppen

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

#### **Apfel-Sellerie-Cremesuppe**

mit Innerschweizer Chämischinken

#### **Randensalat mit Kohlrabi**

verfeinert mit Estragon

#### **Zanderbällchen im Pankomantel gebacken**

verfeinert mit Salzzitronen und Eschalotten  
dazu hausgemachte Dillmayonaise

#### **Gezupfter Dallenwiler Ziegenfrischkäse**

mit Birnen und Hobelspeck

#### **Handgeschnittenes Innerschweizer Rindstatar**

serviert mit hausgemachtem Urbräu-Brot

#### **Quinoasalat mit Trockenfrüchten**

garniert mit Kräutersauerrahm, Pinien  
und gereiftem Ziegenkäse aus Obwalden

#### **Bouillon von geröstetem Wurzelgemüse**

mit Ricottaklösschen

<b>Ein Weck-Gläsli</b>	7.50
<b>Zwei Weck-Gläsli</b>	15.00
<b>Drei Weck-Gläsli</b>	21.00
<b>Einmal alles, 7 Gläsli zum Teilen</b>	48.00

## Suppe und Salat

**Apfel-Sellerie-Cremesuppe** 13.00  
mit Innerschweizer Chämischinken

**Blattsalat «STERNE Füfi»** 10.50  
Blattsalat mit saisonaler Garnitur  
und Zwetschgen-Dressing

**Handgeschnittenes Innerschweizer Rindstatar**  
serviert mit hausgemachtem Urbräu-Brot

**Klein 80gr** 26.00  
**Gross 120gr** 36.00



## Stern Klassiker

**Alplammgericht des Tages in zwei Gängen serviert** 55.00  
gerne empfehlen wir Ihnen unser Lammgericht des Tages.  
Alplamm aus eigener Zucht von der Göschener Alp

**Innerschweizer STERN-Hacktättschli** 28.00  
**nach Original Rezept**  
mit Kartoffelstock, Seeli, Rüebli und Erbsli

## Fleisch

**Innerschweizer Rindsentrecôte** 44.00  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Serviettenknödel

**Innerschweizer Schweinskopfbäggli** 38.00  
**geschmort im Tavola Rosso**  
mit Kartoffelstock und Wintergemüse

**Cordon Bleu vom Freilandpoulet** 35.00  
gefüllt mit Innerschweizer Rohschinken  
und würzigem Raclette Käse  
Pommes Frites und Wintergemüse

**Frische Kalbsleberli mit Butter-Rösti** 30.00  
Jeweils ab Dienstag: «es het solang's het»

## Fisch

**Gebratenes Schweizer Forellen-Filet vom Fischhuus Mühletal, Willisau** 37.00  
mit Kartoffelgnocchi, Schwarzwurzel Spinat und Kürbiskernen

## Vegetarisch

**Rüebli-Risotto** 25.00  
verfeinert mit Orangen und Sbrinz

**Kartoffelgnocchi von der Bottega Safra** 26.00  
an Kürbiskernpesto mit Schwarzwurzel und Wintergemüse

## **Härkonft met Härzbluet**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel und Eier. 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**

**Warmes Schoggiküchlein**  
von der Felchlin Grand Cru Couverture

**Winterliches Orangen Parfait**  
mit marinierten Orangen

**Mousse vom Luzerner Lebkuchen**  
garniert mit marinierten Feigen

<b>Ein Weck-Gläsli</b>	7.50
<b>Zwei Weck-Gläsli</b>	15.00
<b>Drei Weck-Gläsli</b>	21.00

**Hausgemachtes Glacé im Gläsli** pro Gläsli 5.00

**Apfel-Sorbet** +3.00  
nach Wunsch mit Gravensteiner Edeldestillat von Brunner in Hitzkich

**Caramel Glacé**  
mit «Salty Nidlezältli»

**Vanille-Glacé**  
von der Madagaskar-Vanille

mit Rahm + 2.00



## Mattli Babybrei

Mit Liebe und aus besten Zutaten gekocht von unseren Kollegen im Gasthof & Spielparadies Chärnsmatt. Der Treffpunkt für Familien in Rothenburg, mit Outdoor- & Indoor-Spielplatz und eigener Liliputbahn.

Das liebenswerte Chärnsmatt-Maskottchen Mattli empfiehlt folgende feine Sorten:

**Hausgemachter Rüebli-Kartoffelbrei** 5.50

**Hausgemachter Apfel-Bananenbrei** 5.50

Unsere Babybreie beinhalten 100% biologische Früchte und Gemüse und keine Aromastoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.



## **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.

