



WILDEN MANN

★★★★ 1517
Luzern

**RESTAURANT
BURGERSTUBE**



Menu

Auberginen Ceviche

Brunnenkresse | Kapern | Safran

Eggplant ceviche | Watercress | Capers | Saffron

—

Kräftige Rindsbouillon

Wurzelgemüse | Ei | Kräuteröl

Strong beef stock | Root vegetables | Egg | Herb oil

—

Saiblings Filet | Beurre Blanc

Wurzelgemüsecreme | Austernpilze | Champagnerkraut

Char fillet | Beurre blanc

Cream of root vegetable | Oyster mushrooms | Champagne cabbage

—

Rosa gebratene Entenbrust

Himbeerlack | Kartoffel-Speckterrine | Rotkrautpraline

Pink roasted duck breast

Raspberry sauce | Potato and bacon terrine | Praline of red cabbage

—

Huusgmacht Öpfelchüechli

Vanillesauce | Beerenragout | Zimt

Homemade apple fritters | Vanilla sauce | Berry ragout | Cinnamon

3 Gang Menu (ohne Suppe & Fisch) 78 | 3-course menu 78

4 Gang Menu (ohne Fisch) 92 | 4-course menu 92

5 Gang Menu 114 | 5-course menu 114

Bestellungen für das Menu nehmen wir gerne von 18.00 bis 20.30 Uhr entgegen.

Orders for the menu are taken from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.



Vorspeisen | Starters

Nüsslisalat

French Dressing | gehacktes Ei | Speck

Lamb's lettuce

French dressing | Chopped egg | Bacon

18

Gebeizter Lostallo Swiss Alpine Lachs geräucherter Ricotta | Gurke | Kaviar

Marinated Lostallo Swiss Alpine salmon

Smoked ricotta | Cucumber | Caviar

24

Auberginen Ceviche

Brunnenkresse | Kapern | Safran

Eggplant ceviche | Watercress | Capers | Saffron

✓ 19

Rindstatar

Wachtelei | Senfkörner | Jahrgangssardellen | Fougasse

Beef tartare

Quail egg | Mustard seeds | Vintage anchovies | Fougasse

32 | 46

Suppen | Soups

Kräftige Rindsbouillon

Wurzelgemüse | Ei | Kräuteröl

Strong beef stock | Root vegetables | Egg | Herb oil

17

Krustentierschaumsuppe

Hummerravioli | Dill | Corail | Sauerrahm

Shellfish foam soup | Lobster ravioli | Dill | Corail | Sour cream

22



Aus dem Wasser | From the water

Saiblings Filet | Beurre Blanc

Wurzelgemüsecreme | Austernpilze | Champagnerkraut

Char fillet | Beurre blanc

Cream of root vegetable | Oyster mushrooms | Champagne cabbage

43

Wolfsbarsch im Ganzen serviert

Zitronengras | Venere Reis | Blattspinat | Nussbutter

Whole roasted Sea Bass

Infused with Lemongrass | Venere Black Rice | Leaf spinach | Brown butter

52



Vegetarisch | Vegetarian

Hausgemachte Chäs-Rahm-Spätzli

Trüffel | Gruyère | Röstzwiebeln

Homemade cheese and cream spaetzle | Truffles | Gruyère | Fried onions

✓ 34

Luzerner Pastetli

Marktgemüse | Pilze | Rahmsauce | in Cognac eingelegte Rosinen

«Lucerne Pastete»

Vol-au-vent | Vegetables | Mushrooms | Raisins marinated in cognac

✓ 39

Pilzquiche

Rauchtofu | Rosenkohlcreme | vegane Jus

Mushroom Quiche

Smoked tofu | Brussels sprout cream | Vegan gravy

✓ 36

Herkunft unseres Fleisches

Ente	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Irland
Rind	Schweiz
Hackfleisch	Schweiz

Herkunft und Fang Ort unserer Fische

Saibling	Schweiz
Wolfsbarsch	Frankreich

Brot & Gebäck Schweiz



Fleischgerichte | Main course

Rosa gebratene Entenbrust

Himbeerlack | Kartoffel-Speckterrine | Rotkrautpraline

Pink roasted duck breast

Raspberry sauce | Potato and bacon terrine | Praline of red cabbage

52

Geschmorte Lammhuft

Kartoffelgratin | Tomaten-Gemüseragout | Estragon

Braised lamb rump

Potato gratin | Tomato and vegetable ragout | Tarragon

48

Grosis Hackbraten

Kartoffelstock | Pilzrahmsauce | Blumenkohl

Grandma's meatloaf

Mashed potatoes | Mushroom sauce | Cauliflower

38

Luzerner Chügelipastete

Brätchügeli | Saisongemüse | in Cognac eingelegte Rosinen

«Lucerne Chügelipastete»

Vol-au-vent | Sausage meat | Raisins marinated in cognac | Vegetables

42

Kalbsgeschnetzeltes «Luzerner Art»

Rösti | Speck | Blattspinat

Sliced veal "Lucerne style" | Rösti | Bacon | Leaf spinach

52

Chateaubriand « Café de Paris »

Marktgemüse | Beilage nach Wahl:

Pommes frites | Kartoffelstock | Spätzli | Kartoffelgratin

Chateaubriand « Café de Paris »

Market vegetables | Side dish of your choice:

French fries | Mashed potatoes | Spaetzle | Potato gratin

(ab 2 Personen und in 2 Gängen serviert) | (minimum 2 people, served in 2 courses)

72 pro Person | per person





Käse & Dessert

Cheese & desserts

Käse Variation

hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Variation of cheese | Homemade fruit bread | Chutney

24

Huusgmacht Öpfelchüechli | Vanillesauce | Beerenragout | Zimt

Homemade apple fritters | Vanilla sauce | Berry ragout | Cinnamon

16

Mille-feuille von der Tonkabohne | Blätterteig | Nougat | Mandarine

Mille-feuille from tonka bean | Puff pastry | Nougat | Mandarin

18

Weisses Toblerone Parfait | Brownie | eingelegte Kirschen

White Toblerone parfait | Brownie | Pickled cherries

17

Caramelköpfl | frische Früchte | Rahm

Caramel flan | Fresh fruits | Whipped cream

11

Für de Gluscht

Kleines Probiererli aus unserer Pâtisserie

For your enjoyment

A small sample from our pâtisserie

9

Hausgemachte Glacé und Sorbet aus unserer Pâtisserie

Homemade ice cream and sorbet

pro Kugel | Scoop 4.8 Rahm | Whipped cream 1.5

Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Die angegebenen Preise sind in CHF und beinhalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

For information on allergens and intolerances, please ask our Wilden Mann Team.

Our prices are in CHF and include 8.1 % VAT.