



WILDEN MANN

★★★★ 1517
Luzern

**RESTAURANT
SAUVAGE**



Aus dem Wald | From the forest



Nüsslisalat

französische Sauce | gehacktes Ei | Speck

Lamb's lettuce
french dressing | chopped egg | bacon

17

Rehterrine

Entenleber | Pistazien | Brioche | Schalotten

Venison terrine
duck liver | pistachios | shallots | brioche

23

Rehschnitzel | Preiselbeersauce

hausgemachte Spätzli | Rotkraut-Praline | Maroni | Apfel

Venison Escalope | cranberry sauce
homemade Spätzle | praline of red cabbage | chestnuts | apple

48

Hirschragout

hausgemachte Spätzli | Rotkraut-Praline | Maroni | Apfel

Classic venison stew
homemade Spätzle | praline of red cabbage | chestnuts | apple

45

Herbstliches Wildpastetli

Wildragout | Saisongemüse | Preiselbeeren

Autumn Venison «vol-au-vent»
venison ragout | seasonal vegetables | cranberries

45

Rehrücken «Wilden Mann»

hausgemachte Spätzli | Rotkraut-Praline | Maroni | Apfel

Saddle of venison «Wilden Mann»
homemade Spätzle | praline of red cabbage | chestnuts | apple

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

72 pro Person | per person

Menu dégustation

Degustations Menu

Terrine de joues de veau | ail noir | céleri-rave | ricotta fumée

Kalbsbäckchen Terrine | Schwarzer Knoblauch | Sellerie | geräucherter Ricotta

Veal cheek terrine | black garlic | celeriac | smoked ricotta



Velouté de crustacés émulsionné | crevette | corail | estragon

Krustentier Schaumsuppe | Garnele | Corail | Estragon

Frothy shellfish soup | prawn | coral | tarragon



Lotte | Beurre noisette | poireau brûlé | risotto au safran

Seeteufel | Beurre Noisette | gebrannter Lauch | Safranrisotto

Monkfish | Brown butter | charred leek | saffron risotto



Filet de bœuf mélange de poivres

tarte au parmesan | roulade de chou de Milan farcie aux champignons

Rindsfilet | bunter Pfeffer | Parmesan-Tarte | Wirzroulade mit Pilzen gefüllt

Beef fillet | mixed peppercorns

Parmesan tart | savoy cabbage roulade filled with mushroomsmustard seeds



Crème brûlée au fruit de la passion | Bergamote | glace aux amandes

Crème Brûlée von der Passionsfrucht | Bergamotte | Mandelglace

Passion fruit crème brûlée | Bergamot | almond ice cream

Menu à 3 plats (sans soupe ni poisson)

3 Gang Menu (ohne Suppe & Fisch) | 3-course menu (without soup & fish)

95

Menu à 4 plats (sans poisson)

4 Gang Menu (ohne Fisch) | 4-course menu (without fish)

109

Menu à 5 plats

5 Gang Menu | 5-course menu

120

Les commandes sont possibles entre 18h00 et 20h30.

Menubestellungen sind von 18:00 bis 20:30 Uhr möglich

Menu orders are possible from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

Hors-d'œuvre

Vorspeisen | Starter

Quiche à la courge | poireau | potimarron | huile de pépins de courge

Kürbis-Quiche | Lauch | Hokkaido | Kürbiskernöl

Pumpkin Quiche | leek | Hokkaido | pumpkin seed oil

✓ 19

Terrine de joues de veau | ail noir | céleri-rave | ricotta fumée

Kalbsbäckchen Terrine | Schwarzer Knoblauch | Sellerie | geräucherter Ricotta

Veal cheek terrine | black garlic | celeriac | smoked ricotta

24

Saumon Swiss Alpine de Lostallo mariné | trilogie de carottes

Gebeizter Lostallo Swiss Alpine Lachs | Rüebl Trilogie

Cured Swiss Alpine salmon from Lostallo | carrot trilogy

24

Os à moelle | huîtres | lard | fougasse au safran

Markbein | Austern | Speck | Safran Fougasse

Bone marrow | oysters | bacon | Saffron fougasse

23

Potages

Suppen | Soups

Crème de bolets bais | mascarpone | praline aux champignons

Maronenröhrling - Cremesuppe | Mascarpone | Pilzpraline

Bolete mushrooms cream soup | mascarpone | praline of mushrooms

✓ 18

Velouté de crustacés émulsionné | crevette | corail | estragon

Krustentier Schaumsuppe | Garnele | Corail | Estragon

Frothy shellfish soup | prawn | coral | tarragon

21

Pêché dans l'eau

Aus dem Wasser | From the water

Lotte | Beurre noisette | poireau brûlé | risotto au safran
Seeteufel | Beurre Noisette | gebrannter Lauch | Safranrisotto
Monkfish | Brown butter | charred leek | saffron risotto

52

Filet d'omble chevalier
choucroute au champagne | purée de pommes de terre à la moutarde de Dijon
Saiblingsfilet | Champagnerkraut | Kartoffel-Dijonsenf-Püree | Estragon
Char fillet | champagne sauerkraut | potato and Dijon mustard purée | tarragon

44

Végétarien

Vegetarisch | Vegetarian

Topinambour | Girolles | pomme | café | beurre noisette
Topinambur | Eierschwämmli | Apfel | Kaffee | braune Butter
Jerusalem artichoke | chanterelles | apple | coffee | brown butter

✓ 42

Origine de notre viande | Herkunft unseres Fleisches | Origin of our meat

Joue de veau d'Italie | *Kalbsbacke aus Italien* | Veal cheek from Italy
Chevreuil de Suisse et d'Autriche | *Reh aus der Schweiz & Österreich* | Venison from Switzerland & Austria
Boeuf de Suisse | *Rind aus der Schweiz* | Beef from Switzerland
Caille de France | *Wachtel aus Frankreich* | Quail from France

Origine de nos poissons | Herkunft unserer Fische | Origin of our fish

Omble chevalier de Suisse | *Saibling aus der Schweiz* | Char from Switzerland
Lotte de France | *Seeteufel aus Frankreich* | Monkfish from France
Crevettes de l'Atlantique Ouest | *Garnelen aus dem westlichen Atlantik* | Prawns from the Western Atlantic

Pain et viennoiseries de Suisse | *Brot & Gebäck aus der Schweiz* | Bread & pastries from Switzerland

Viande Fleisch | Meat

Joue de veau braisé

Pommes de terre fondantes | légumes racines | jus au vin de Bourgogne

Geschmortes Kalbsbäckchen | Fontant Kartoffeln | Wurzelgemüse | Burgunderjus

Braised veal cheek | Fondant potatoes | root vegetables | Burgundy wine jus

58

Selle de chevreuil

Panais | pommes Macaire | cassis

Rehrücken | Pastinake | Macaire Kartoffeln | Cassis

Saddle of venison | parsnip | Macaire potatoes | blackcurrant

59

Poitrine de caille désossée

Gratin de courge | Choux de Bruxelles | échalotes au porto

Vom Knochen ausgelöste Wachtelbrust

Kürbisgratin | Rosenkohl | Portwein-Schalotten

Deboned quail breast

pumpkin gratin | brussels sprouts | port wine shallots

54

Filet de bœuf mélange de poivres

tarte au parmesan | roulade de chou de Milan farcie aux champignons

Rindsfilet | bunter Pfeffer | Parmesan-Tarte | Wirzroulade mit Pilzen gefüllt

Beef fillet | mixed peppercorns

Parmesan tart | savoy cabbage roulade filled with mushrooms

62

**Notre personnel se tient à votre disposition pour toute information concernant
les allergènes et les intolérances alimentaires**

*Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*

Our staff will be happy to provide you with information on allergens and intolerances.

Pour conclure Abschliessend | Finally

Variation de fromages pain aux fruits maison | chutney

Käse Variation | hausgemachtes Früchtebrot | Chutney
Variation of cheese | homemade fruit bread | chutney

24

Mille-feuille

Fève tonka | nougat | poire

Mille-feuille

Tonka Bohne | Nougat | Birne

Mille-feuille

Tonka bean | nougat | pear

17

Crème brûlée au fruit de la passion Bergamote | glace aux amandes

Crème Brûlée von der Passionsfrucht

Bergamotte | Mandelglace

Passion fruit crème brûlée

Bergamot | almond ice cream

17

Glaces et sorbets maison de notre pâtisserie

Hausgemachte Glacé und Sorbet aus unserer Pâtisserie

Homemade ice cream and sorbet from our pâtisserie

par boule | pro Kugel | Scoop 4.8 crème fouetté | Rahm | Whipped cream 1.5

Les prix indiqués sont en CHF et incluent une TVA de 8,1 %.

Die angegebenen Preise sind in CHF und beinhalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

The prices quoted are in CHF and include 8.1% VAT.