



**WILDEN MANN**

★★★★ 1517  
*Luzern*

**RESTAURANT  
SAUVAGE**

# Menu dégustation

## *Degustations Menu*

---

### **Foie gras de canard | lard | pomme verte | brioche maison**

*Entenleber | Speck | grüner Apfel | hausgemachtes Brioche*

Duck liver | bacon | green apple | homemade brioche



### **Velouté de crustacés Crevettes | Huile aux herbes | Corail | Crème aigre**

*Krustentierschaumsuppe | Garnele | Kräuteröl | Corail | Sauerrahm*

Shellfish foam soup | prawns | herb oil | Corail | sour cream



### **Filet de sandre | Beurre blanc à la camomille**

#### **Ragoût d'orge verte | Herbes aromatiques du jardin**

*Zanderfilet | Kamillen Beurre Blanc | grünes Gerstenragout | Gartenkräuter*

Char Pike-perch fillet | chamomile beurre blanc | green barley ragout | garden herbs



### **Filet de veau | Ris de veau**

#### **Mille-feuille de pommes de terre | Oignons grillés | Petits pois**

*Kalbsfilet | Kalbsbries | Kartoffel Mille-Feuille | Röstzwiebeln | junge Erbsen*

Veal fillet | sweetbreads | potato mille-feuille | fried onions | young peas



### **Crème brûlée | glace à la vanille noire | caramel | cerise Amarena**

*Crème Brûlée | schwarzes Vanilleglace | Caramel | Amarena Kirsch*

Crème brûlée | black vanilla ice cream | caramel | Amarena cherry

### **Menu à 3 plats (sans soupe ni poisson)**

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

94

### **Menu à 4 plats (sans poisson)**

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

108

### **Menu à 5 plats**

*5 Gang Menu | 5-course menu*

124

**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 | Starters

---

**Os à moelle cuit au four | Tartare de bœuf**  
**Crème à la moutarde | Lardo | Fougasse au charbon**

*Markbein aus dem Ofen | Rindstatar | Senfcreme | Lardo | Kohle-Fougasse*  
Oven-baked marrowbone | beef tartare | mustard cream | lardo | charcoal fougasse

25

**Saumon Swiss Alpine mariné**  
**Yuzu | asperges vertes | sarrasin | fromage de chèvre**

*Gebeizter Swiss-Alpine-Lachs | Yuzu | grüner Spargel | Buchweizen | Ziegenkäse*  
Marinated Swiss Alpine salmon | Yuzu | green asparagus | buckwheat | goat cheese

24

**Foie gras de canard | Brioche maison | Lard | pomme verte**

*Entenleber | hausgemachtes Brioche | Lardo | grüner Apfel*  
Duck liver terrine | Homemade brioche | bacon | green apple

26

**Tomate | Tonnato végétalien | Olives | Câpres | Basilic**

*Tomate | Veganes Tonnato | Oliven | Kapern | Basilikum*  
Tomato | vegan tuna sauce | olives | capers | basil

✓ 19

# Potages

## Suppen | Soups

---

**Soupe au vin blanc | Escargots | Beurre aux échalotes | Ail | Estragon**

*Weissweinsuppe | Schnecken | Schalottenbutter | Knoblauch | Estragon*  
White wine soup | snails | shallot butter | garlic | tarragon

19

**Velouté de crustacés | Crevettes | Huile aux herbes | Corail | Crème aigre**

*Krustentierschaumsuppe | Garnele | Kräuteröl | Corail | Sauerrahm*  
Shellfish foam soup | prawns | herb oil | coral | sour cream

22

# Pêché en eau douce et en mer Aus dem Wasser | From the Water

---

**Flétan | Moules**

**Épinards en branches | Pommes de terre | Chorizo**

*Heilbutt | Miesmuscheln | Blattspinat | Kartoffeln | Chorizo*

Halibut | mussels | leaf spinach | potatoes | chorizo

48

**Filet de sandre | Chamomile beurre blanc | Green barley ragout | Garden herbs**

*Zanderfilet | Kamillen-Beurre-blanc | grünes Gerstenragout | Gartenkräuter*

Pike-perch fillet | chamomile beurre blanc | green barley ragout | garden herbs

44

# Végétarien Vegetarisch | Vegetarian

---

**Raviolis maison au fromage de chèvre | Petits pois | Mascarpone | Poivre noir**

*Hausgemachte Ziegenkäseravioli | Junge Erbsen | Mascarpone | schwarzer Pfeffer*

Homemade goat cheese ravioli | young peas | mascarpone | black pepper

✓ 34

# Viande

## Fleisch | Meat

---

### **Selle d'agneau sous croûte de champignons Tranches de polenta | Carottes colorées**

*Lammrücken unter der Pilzkruste | Polenta Schnitte | farbige Rüebli*  
Saddle of lamb under a mushroom crust | polenta slices | coloured carrots

52

### **Filet de veau | Ris de veau Mille-feuille de pommes de terre | Oignons grillés | Petits pois**

*Kalbsfilet | Kalbsbries | Kartoffel Mille-Feuille | Röstzwiebeln | junge Erbsen*  
Veal fillet | sweetbreads | potato mille-feuille | fried onions | young peas

56

### **Rôti de bœuf braisé Bonbons de pommes de terre et bettes | Légumes de printemps**

*Rindsschmorbraten | Kartoffel-Mangold Bon Bon | Frühlingsgemüse*  
Braised beef | potato and Swiss chard bonbons | spring vegetables

49

### **Émincé de bœuf « Stroganoff » Légumes du marché | Accompagnement au choix : Frites | Purée de pommes de terre | Nouilles**

*Rindsgeschnetzeltes « Stroganoff »*  
*Marktgemüse | Beilage nach Wahl:*  
*Pommes frites | Kartoffelstock | Nüdeli*  
Beef Stroganoff  
Market vegetables | side dish of your choice:  
French fries | mashed potatoes | noodles

**À partir de 2 personnes**

*Ab 2 Personen*  
Minimum 2 people

**par personne | pro Person | per person**

64

# 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

### **Crème brûlée | Glace à la vanille noire | Caramel | Cerise Amarena**

*Crème Brûlée | schwarze Vanilleglace | Caramel | Amarenakirsch*

Crème brûlée | black vanilla ice cream | caramel | Amarena cherry

18

### **Cheesecake | Glace au yaourt | Citron | Fraise**

*Cheesecake | Joghurtglace | Zitrone | Erdbeere*

Cheesecake | yoghurt ice cream | lemon | strawberry

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**

**Notre personnel se tient à votre disposition pour toute information concernant les allergènes et les intolérances alimentaires. Les prix indiqués sont en CHF et incluent une TVA de 8,1 %.**

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

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

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