



WILDEN MANN

★★★★ 1517
Luzern

Restaurant Burgerstube

Menu

Amuse-Bouche

Amuse bouche

—

Geflämmter Brüggli Saibling

Wassermelonen Rettich I Yuzu I Apfel-Vinaigrette

Flamed Brüggli char I watermelon radish I yuzu I apple vinaigrette

24

—

Hummer-Bisque I gepuffter Quinoa

Lobster soup I puffed quinoa

19

—

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange

Rotkraut I Macaire-Kartoffeln

Pink roasted duck breast I orange sauce
red cabbage I Macaire potatoes

48

—

Schweizer Käse Variation

hausgemachtes Früchtebrot I Chutney

Variation of swiss cheese I homemade fruit bread I chutney

19

—

Erdnuss-Parfait mit Five Spice I Pflaume I Shiso

Peanut parfait with five spice I plum I shiso

14

5-Gang Menu à 110 | 5-course menu à 110

4-Gang Menu à 95 | 4-course menu à 95

3-Gang Menu à 84 | 3-course menu à 84

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

Geflämter Brüggli Saibling
Wassermelonen Rettich | Yuzu | Apfel-Vinaigrette
Flamed Brüggli char | watermelon radish | yuzu | apple vinaigrette
24

Bunter Wintersalat
ingelegte Birne | karamellierte Baumnüsse
Colourful winter salad | pickled pears | caramelized walnuts
16

Variation vom Wassermelonen Rettich
Kräutersalat | Yuzu Kaviar | Apfel-Vinaigrette
Variation of the watermelon radish | herb salad | yuzu caviar | apple vinaigrette
19

Gebratene Entenleber
Topinambur | eingelegter Kürbis | Brioche
Fried duck liver | Jerusalem artichoke | pickled pumpkin | brioche
28

Suppen | Soups

Sellerie Schaumsuppe | Trüffel | Schnittlauch Öl
Celery foam soup | truffles | chive oil
16

Hummer-Bisque | gepuffter Quinoa
Lobster soup | puffed quinoa
19

Hauptgänge | Main course

**Gebratenes Rindsfilet | Rosmarinjus
winterliches Gemüse | Trüffel-Spätzli**

Fillet of beef | rosemary sauce
winter vegetables | truffle spätzle

58

**Sautierte Kalbsleber
Blattspinat | Butterrösti**

Sautéed veal liver | leaf spinach | buttered Rösti

44

**Hackbraten | Waldpilzrahmsauce
Vanille Rüebl | Kartoffelmousseline**

Meatloaf | wild mushrooms cream sauce
vanilla carrots | potato mousseline

42

**Rosa gebratene Entenbrust à l'orange
Rotkraut | Macaire-Kartoffeln**

Pink roasted duck breast | orange sauce
red cabbage | Macaire potatoes

48

**Gebratenes Zanderfilet | Krustentierschaum
Champagnerkraut | Blumenkohl-Randen Cous Cous**

Fried pikeperch fillet | crustacean froth
Sauerkraut with champagne | cauliflower- beetroot cous cous

46

Vegetarisch | Vegetarian

Käsespätzli | Röstzwiebeln | Winter Trüffel

Cheese spätzle | fried onions | black truffle

32 | 39

Vegetarische Luzerner Pastetli | Gemüse Pilzfüllung
Vegetarian Lucerne pie filled | vegetables | mushrooms

36



Unser Klassiker | Our Favourite

Chateaubriand | Sauce Béarnaise Marktgemüse | Beilage nach Wahl

Chateaubriand | sauce béarnaise
market vegetables | side dish of your choice

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

69 pro Person | per person

Luzerner Chügelipastete Mischgemüse | in Cognac eingelegte Rosinen

Lucerne Chügelipastete veal pie
mixed vegetables | raisins marinated in cognac

38

Herkunft unseres Fleisches

| | |
|-------------------|-------------|
| Rind | Argentinien |
| Kalb | Schweiz |
| Ente | Frankreich |
| Entenleber | Ungarn |
| Schwein | Schweiz |

Brot & Gebäck Schweiz

Herkunft und Fang Ort unserer Fische

| | |
|----------------|--------------------|
| Forelle | Schweiz |
| Zander | Fangzone 05 Europa |

Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt. Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Wilden Mann Team.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und beinhalten 8,1 % MwSt.

All processed foods are selected with great care by our chef. For information on allergens and intolerances, please ask our Wilden Mann Team. Our prices are in CHF and include 8.1 % VAT.

Käse & Dessert

Schweizer Käse Variation I hausgemachtes Früchtebrot I Chutney

Variation of swiss cheese I homemade fruit bread I chutney

19

Schokoladenmousse I Zitrusfrüchten I weisses Schokoladenglace

Chocolate mousse I citrus fruits I white chocolate ice cream

16

Erdnuss-Parfait mit Five Spice I Pflaume I Shiso

Peanut parfait with five spice I plum I shiso

14

Caramelköpfl I frische Früchte I Rahm

Caramel flan I fresh fruits I whipped cream

9.5

Kleines «Probiererli» aus unserer Pâtisserie

Small surprise from our patisserie

7

Hausgemachte Glace und Sorbet aus unserer Pâtisserie

Homemade ice cream and sorbet

pro Kugel I Scoop 4.5 Rahm I Whipped cream 1.5

Dazu empfehlen wir

| | | | |
|--|-------|------|-----|
| Pinot Gris Vendange Tardive, Vins Bruchez, Wallis | | 5cl | 9 |
| | | 3/8 | 56 |
| Salquenen doux «Pinot Noir flétri», Cina, Salgesch | 2018 | 3/8 | 58 |
| Süsser, Riesling Sylvaner, Bisang, Dagmersellen | 2020 | 3/8 | 54 |
| Mitis, Amigne de Vetroz, Germanier, Balavaud | 2018 | 3/8 | 58 |
| Eiswein Cuvée, Weingut Kracher, Neusiedlersee | 2019 | 3/8 | 65 |
| Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes | 2018 | 3/8 | 95 |
| Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes | 1999 | | 195 |
| São Miguel Tawny, Baumgartner, Tegerfelden | 2018 | 50cl | 95 |
| Taylor's Late Bottled Vintage Port LBV | 17/18 | 5cl | 9.5 |
| | | | 84 |
| Fonseca Guimaraens | 2015 | 3/8 | 80 |
| Taylor's Vintage | 2007 | | 188 |