



WILDEN MANN

★★★★ 1517
Luzern

**RESTAURANT
BURGERSTUBE**



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 | ranberry 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



Vorspeisen | Starters

Bunter Herbstsalat
Hausdressing | Kerne | Croûtons

Colourful autumn salad
house dressing | seeds | croutons

✓ 14.50

Gewürzsellerie
Eierschwämmli | geräucherter Ricotta | Cassis | Waldbeeren

Spiced celeriac
chanterelles | smoked ricotta | blackcurrant | forest berries

✓ 23

Rindstatar
Belper Knolle | Nussbutter | Randen | Fougasse

Beef tartare
Belper Knolle cheese | brown butter | beetroot | fougasse

32 | 46

Suppen | Soups

Rote Gurkensuppe
geräucherte Forelle | Dill | Croûtons

Red cucumber soup
smoked trout | dill | croutons

16

Maronenröhrling - Cremesuppe
Mascarpone | Pilzpraline

Bolete mushrooms cream soup
mascarpone | praline of mushrooms

19



Aus dem Wasser | From the water

Saiblingsfilet

Champagnerkraut | Kartoffel-Dijonsenf-Püree | Estragon

Char fillet

champagne sauerkraut | potato and Dijon mustard purée | tarragon

44

Filet vom Wolfsbarsch

Beurre Blanc | Randen | Meerrettich | Safrankartoffeln

Sea bass fillet

beurre blanc | beetroot | horseradish | saffron potatoes

46

Vegetarisch | Vegetarian

Herbstsinfonie

hausgemachte Spätzli | Rotkraut-Praline | Maroni | Rahmwirz | Kürbis

Autumn Symphony

homemade Spätzle | praline of red cabbage | chestnuts
creamed savoy cabbage | pumpkin

✓ 37

Luzerner Pastetli

Marktgemüse | Pilze | Rahmsauce | in Cognac eingelegte Rosinen

Lucerne «vol-au-vent»

vegetables | mushrooms | cream sauce | raisins marinated in cognac

✓ 39

Gefüllte Gemüsezwiebeln

Waldpilze | Ratatouille | Ricotta | Salbeijus

Stuffed onion

wild mushrooms | ratatouille | ricotta | sage jus

✓ 36



Fleischgerichte | Main course

Original Luzerner Fritschipastetli
Kalbfleischstückli | Kalbfleischbrät | Saisongemüse
in Cognac eingelegte Rosinen

Original Lucerne «vol-au-vent»

veal cubes | veal sausage meat | vegetables | raisins marinated in cognac

42

Grosis Hackbraten
Kartoffelstock | Pilzrahmsauce | Rahmwirz

Grandma's meatloaf

mashed potatoes | mushroom sauce | creamed savoy cabbage

38

Kalbsleber am Stück gebraten
Kartoffelcreme | Schmorzwiebeln | Kürbis-Chutney | Zitronenjus

Roasted veal liver

potato cream | braised onions | pumpkin chutney | lemon jus

42

200g Entrecôte vom Rind
Pfeffersauce | Champignonköpfe | Pommes frites | Kabissalat

200g Beef entrecôte

pepper sauce | button mushrooms | french fries | cabbage salad

52



Herkunft unseres Fleisches

Kalb	Schweiz
Reh	Österreich & Tschechien
Hirsch	Österreich & Tschechien
Hackfleisch	Schweiz

Brot & Gebäck Schweiz

Herkunft und Fang Ort unseres Fisches

Forelle	Schweiz
Wolfsbarsch	Frankreich
Saibling	Schweiz



Käse & Dessert

Cheese & desserts

Käse Variation

hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Variation of cheese | homemade fruit bread | chutney

24

Hausgemachte Profiterols

Vanilleglace | Caramel | Schokolade | Haselnuss

Homemade profiteroles

vanilla ice cream | caramel | chocolate | hazelnut

16

Mille-feuille

Tonka Bohne | Nougat | Birne

Variation of cheese | homemade fruit bread | chutney

17

Caramelköpfl | frische Früchte | Rahm

Caramel custard | fresh fruits | whipped cream

11

Hausgemachte Glace 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.