



**WILDEN MANN**

★ ★ ★ ★ 1517  
*Luzern*

# Menu

---

## **Amuse-Bouche**

Amuse bouche

—

## **Tuna Tataki mit Papayasalat und Ponzu Vinaigrette**

Tuna tataki with papaya salad and ponzu vinaigrette

22

—

## **Geeiste Gurkensuppe mit Joghurtmousse und Dill**

Cold cucumber soup with yoghurt mousse and dill

12

—

## **Maispouardenbrust mit gebratenem Romana-Salat und Kartoffelschaum**

Breast of maize-fed poulard  
with fried romaine lettuce and potato foam

42

—

## **Schweizer Käse Variation mit Fruchtebrot und Chutney**

Variation of swiss cheese with homemade fruit bread and chutney

19

—

## **Sommerlicher «Beerensalat» mit Thai-Basilikum-Parfait**

Summer «Berry Salad» with Thai basil parfait

16

**5-Gang Menu à 99** | 5-course menu à 99

**4-Gang Menu à 89** | 4-course menu à 89

**3-Gang Menu à 78** | 3-course menu à 78

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.

# à la carte Burgerstube

## Vorspeisen | Starters

---

### **Tuna Tataki**

#### **mit Papayasalat und Ponzu Vinaigrette**

Tuna tataki with papaya salad and ponzu vinaigrette

22

### **Bunter Blattsalat**

#### **mit Granatapfel-Dressing und frischen Granatapfelkernen**

Colorful leaf salad

with pomegranate dressing and fresh pomegranate seeds

14.5

### **Karottensalat mit Ingwer und Ziegenfrischkäse**

Carrot salad with ginger and fresh goat cheese

16

### **Vitello Tonnato**

#### **mit frittierten Kapernäpfeln und eingelegten Zwiebeln**

Vitello Tonnato with fried caper berries and pickled onions

22 (**Vorspeise** | Starter) | 38 (**Hauptgang** | Main course)

### **Rindstatar**

#### **mit Senfglace und Kräutersalat**

Beefsteak Tatar with mustard ice cream and herb salad

28 (**Vorspeise** | Starter) | 36 (**Hauptgang** | Main course)

## Suppen | Soups

---

### **Geeiste Gurkensuppe**

#### **mit Joghurtmousse und Dill**

Cold cucumber soup with yoghurt mousse and dill

12

### **Erdbeer-Tomaten-Gazpacho**

#### **mit Burrata und Basilikumöl**

Strawberry and tomato gazpacho with burrata and basil oil

14

# Hauptgänge | Main course

---

**Rosa gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus  
Kartoffelschaum und Sommergemüse**

Fillet of beef with truffle gravy  
Potato foam and summer vegetables

54

**Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffelsalat**

Bread-crumble veal escalope  
with cranberries, lemon and potato salad

46

**Maispouardenbrust  
mit gebratenem Romana-Salat und Kartoffelschaum**

Breast of maize-fed poulard  
with fried romaine lettuce and potato foam

42

**Gebratenes Zanderfilet  
mit Peperoni-Schaum, Brunnenkresse-Risotto und Kohlrabi**

Fried pike perch fillet  
with bell pepper foam, watercress risotto and turnip cabbage

46

# Vegetarisch | Vegetarian

---

**Brunnenkresse-Risotto  
mit Portobello und Peperoni-Schaum**

Watercress risotto with portobello and bell pepper foam

28 | 36

**Ricotta-Ravioli mit Beurre Blanc, Cherry Tomaten und Kefen**  
Ricotta ravioli with beurre blanc, cherry tomatoes and sugar peas

32 | 39

**Vegetarische Luzerner Pastete mit Gemüse Pilzfüllung**  
Vegetarian Lucerne pie filled with vegetables and mushrooms

36



## Unser Klassiker | Our Favourite

---

### **Luzerner Chügelipastete mit Gemüse und in Cognac eingelegten Rosinen**

Lucerne Chügelipastete veal pie  
with vegetables and raisins marinated in cognac

38

### **Geschnetzeltes Kalbfleisch «Luzerner Art» mit saisonalem Gemüse und Butterrösti**

Sliced veal «Lucerne Style»  
with seasonal vegetables and Rösti with butter

44

#### **Herkunft unseres Fleisches**

<b>Maispoularde</b>	Frankreich
<b>Kalb</b>	Schweiz
<b>Rindsfilet</b>	Argentinien
<b>Rindstatar</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz

#### **Herkunft und Fang Ort unserer Fische**

<b>Zander</b>	Fangzone 05 Europa
<b>Tuna</b>	Vietnam

**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.**

**Preise in CHF inkl. 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. Prices in CHF include 8.1% VAT.

# Käse & Dessert

---

## **Schweizer Käse Variation mit Früchtebrot und Chutney**

Variation of swiss cheese with homemade fruit bread and chutney

19

## **Cheesecake mit Heidelbeeren und seinem Sorbet**

Cheesecake with blueberries and its sorbet

15

## **Sommerlicher «Beerensalat» mit Thai-Basilikum-Parfait**

Summer «Berry Salad» with Thai basil parfait

16

## **Karamellköpfler mit frischen Früchten und Schlagrahm**

Caramel flan with fresh fruits and 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 | Scoop 4.5    Rahm | Whipped cream 1.5

## Dazu empfehlen wir

---

<b>Pinot Gris Vendange Tardive, Vins Bruchez, Wallis</b>		5cl	9
		3/8	56
<b>Salquenen doux «Pinot Noir flétri», Cina, Salgesch</b>	2018	3/8	58
<b>Süsser, Riesling Sylvaner, Bisang, Dagmersellen</b>	2020	3/8	54
<b>Mitis, Amigne de Vetroz, Germanier, Balavaud</b>	2018	3/8	58
<b>Eiswein Cuvée, Weingut Kracher, Neusiedlersee</b>	2019	3/8	65
<b>Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes</b>	2002	3/8	95
<b>Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes</b>	1999		195
<b>São Miguel Tawny, Baumgartner, Tegerfelden</b>	2018	50cl	95
<b>Taylor's Late Bottled Vintage Port LBV</b>	17/18	5cl	9.5
			84
<b>Fonseca Guimaraens</b>	2015	3/8	80
<b>Taylor's Vintage</b>	2007		188