



WILDEN MANN

★★★★ 1517
Luzern

SPEISEKARTE MENU



Vorspeisen | Starters

Bunter Blattsalat

Kerne | Croûtons | italienisches oder französisches Dressing nach Wahl

Mixed leaf salad

seeds | croutons | choice of italian or french dressing

✓ 14.50

Kopfsalat

Buchweizen | Radiesli | Buttermilch Dressing

Lettuce salad

buckwheat | radishes | buttermilk dressing

✓ 17

Auberginen Ceviche

Piemonteser Haselnüsse | Kerbel | Miso

Eggplant ceviche

Piedmont hazelnuts | chervil | miso

✓ 19

„Wilden Mann“ Sandwich

Hausgemachtes Brioche | Garnele | Mango-Apfelvinaigrette | Quinoa

„Wilden Mann“ Sandwich

homemade brioche | shrimp | mango–apple vinaigrette | quinoa

24

Rindstatar | Belper Knolle

Gurke | Dill-Mayonnaise | Schwarzkohl Fougasse

Beef tartare | cheese from Belp

cucumber | dill mayonnaise | cavolo nero fougasse

32 | 46

Suppen | Soups

Gelbe Zucchini-suppe

Ratatouille | Estragon | Sauerrahm

Yellow zucchini soup | ratatouille | tarragon | sour cream

16

Buttermilch-Radiesli-Kaltschale | Tapioka | Kresse

Chilled buttermilk and radish Soup | tapioca | cress

16



Aus dem Wasser | From the water

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

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

44

**Knusperli vom Eglifilet | Chimichurri-Mayonnaise
Frühlingskartoffeln | Wachtelei | Blattspinat**

Crispy perch fillets | chimichurri mayonnaise
spring potatoes | quail egg | leaf spinach

45

Vegetarisch | Vegetarian

**Tagliatelle | australischer Wintertrüffel
Gartenerbsen | Mascarpone**

Tagliatelle | Australian winter truffle | garden peas | mascarpone

✓ 37

**Luzerner Pastetli
Marktgemüse | Pilze | Rahmsauce | in Cognac eingelegte Rosinen**

«Lucerne vol-au-vent»
vegetables | mushrooms | raisins marinated in cognac

✓ 39

Herkunft unseres Fleisches

Kalb	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rind	Schweiz / Argentinien
Hackfleisch	Schweiz

Herkunft und Fang Ort unserer Fische

Zander	Schweiz
Egli	Estland
Crevetten	Vietnam

Brot & Gebäck Schweiz



Fleischgerichte | Main course

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

Original Lucerne vol-au-vent
Veal cubes | veal sausage meat | raisins marinated in cognac | vegetables

42

Grosis Hackbraten
Kartoffelstock | Pilzrahmsauce | wilder Broccoli
Grandma's meatloaf
Mashed potatoes | mushroom sauce | wild broccoli

38

Wurst-Käsesalat
Cervelat | Gruyère | gepickelte Zwiebeln
wahlweise mit Ruchbrot oder gebratenen Kartoffeln

Swiss sausage and cheese salad
Cervelat | Gruyère | pickled onions
served with rye bread or fried potatoes

32

Knusprig gebackenes Poulet nach Wiener Art
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Crispy Viennese-style fried chicken
Potato and cucumber salad | cranberries

39

Kalbsleber am Stück gebraten
Kartoffelcreme | Schmorzwiebeln | Apfel | Jus

Roasted veal liver
potato cream | braised onions | apple | jus

42

Entrecôte « Café de Paris »
Speckbohnen | Pommes frites

Entrecôte 'Café de Paris'
Bacon beans | french fries

160g 46 / 220g 58





Käse & Dessert

Cheese & desserts

Schweizer Käse Variation **hausgemachtes Früchtebrot | Chutney**

Variation of cheese | Homemade fruit bread | Chutney

24

Champagnergelée | Waldbeeren | Crumble

Champagne jelly | wild berries | crumble

17

Pfirsichkuchen | Sauerrahmglace | Karamellcreme | Pistazie

Peach tart | sour cream ice cream | caramel cream | pistachio

18

Caramelköpfl | frische Früchte | Rahm

Caramel custard | fresh fruits | whipped cream

11

Dessertkreation des Tages

Dessert creation of the day

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.