



WILDEN MANN

★ ★ ★ ★ 1517
Luzern

**RESTAURANT
BURGERSTUBE**



Menu

Endiviensalat

Blutorange | pochiertes Bio-Ei | Gorgonzola Dressing

Endive salad

Blood orange | poached organic egg | gorgonzola dressing | goat cheese

Geflügel-Tomaten Consommé

Flädli | Erbsen | Austernpilze

Poultry and tomato consommé | pancake strips | peas | oyster mushrooms

Zanderfilet | Kamillen Beurre Blanc

grünes Gerstenragout | Gartenkräuter

Pike-perch fillet | chamomile beurre blanc

Green barley ragout | garden herbs

Entrecôte vom Lamm unter der Pilzkruste

Polenta Schnitte | farbige Rüebli

Lamb entrecôte under a mushroom crust

Polenta slices | coloured carrots

Crème brûlée

schwarzes Vanilleglacé | Caramel | Amarena Kirsch

Crème brûlée

Black vanilla ice cream | caramel | amarena cherry

3 Gang Menu (ohne Suppe & Fisch) 82 | 3-course menu 78

4 Gang Menu (ohne Fisch) 94 | 4-course menu 92

5 Gang Menu 118 | 5-course menu 114

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

Endiviensalat

Blutorange | pochiertes Bio-Ei | Gorgonzola Dressing

Endive salad

Blood orange | poached organic egg | gorgonzola dressing

✓ 18

Veganes «Pomodoro Tonnato»

Oliven | Kapern | Basilikum

Vegan 'Pomodoro Tonnato'

Olives | capers | basil

✓ 19

Gebeizter Swiss Alpine Lachs | Ziegenkäse

Yuzu | grüner Spargel | Buchweizen

Marinated Swiss Alpine salmon | goat cheese

Yuzu | green asparagus | buckwheat

24

Rindstatar | Belper Knolle

Sellerie-Pickles | Mandarinen-Mayonnaise | Schwarzkohl Fougasse

Beef tartare | cheese from Belp

Pickled celery | mandarin mayonnaise | cavolo nero fougasse

32 | 46

Suppen | Soups

Geflügel-Tomaten-Consommé

Flädli | Erbsen | Austernpilze

Poultry and tomato consommé | pancake strips | peas | oyster mushrooms

18

Krustentier-Schaumsuppe

Garnele | Kräuteröl | Corail | Sauerrahm

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

22



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

**Filet vom Heilbutt | Miesmuscheln
Blattspinat | Kartoffeln | Chorizo**

Halibut fillet | mussels
spinach | potatoes | chorizo

48

Vegetarisch | Vegetarian

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

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

✓ 34

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

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

✓ 39

**Grüner Spargel
Pochiertes Bio-Ei | Kartoffeln | Trüffel | Sauce Béarnaise**

Green asparagus
Poached organic egg | potatoes | truffles | sauce béarnaise

✓ 36

Herkunft unseres Fleisches

Kalb	Schweiz
Lamm	Irland
Rind	Schweiz / Argentinien
Hackfleisch	Schweiz

Herkunft und Fang Ort unserer Fische

Zander	Schweiz
Heilbutt	Frankreich
Brot & Gebäck	Schweiz



Fleischgerichte | Main course

**Entrecôte « Café de Paris »
Speckbohnen | Pommes frites**

Entrecôte 'Café de Paris'
Bacon beans | french fries

160g 46 / 220g 58

**Lammrücken unter der Pilzkruste
Polenta Schnitte | farbige Rüebli**

Lamb entrecôte with mushroom crust
Polenta slices | coloured carrots

52

**Grosis Hackbraten
Kartoffelstock | Pilzrahmsauce | wilder Broccoli**

Grandma's meatloaf
Mashed potatoes | mushroom sauce | wild broccoli

38

**Luzerner Chügelipastete
Brätchügeli | Saisongemüse | in Cognac eingelegte Rosinen**

«Lucerne veal meatball vol-au-vent»
Sausage meat | raisins marinated in cognac | vegetables

42

**Kalbsleber am Stück gebraten
Kartoffelcreme | Schmorzwiebeln | Apfel | Jus**

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

42





Käse & Dessert

Cheese & desserts

Käse Variation

hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Variation of cheese | Homemade fruit bread | Chutney

24

Crème Brûlée | schwarze Vanilleglace | Caramel | Amarenakirsch

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

18

Cheesecake | Joghurtglace | Zitrone | Erdbeere

Cheesecake | yoghurt ice cream | lemon | strawberry

17

Ruby Schokoladenmousse | Kokosnuss | Himbeere | Rhabarber

Ruby chocolate mousse | coconut | raspberry | rhubarb

16

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.