



Frühling

---

## Saisonangebote

  
ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

swiss  
historic  
hotels

**Hotel Wilden Mann Luzern**

Bahnhofstrasse 30 · 6003 Luzern · Schweiz · T +41 41 210 16 66 · F +41 41 210 16 29 · mail@wilden-mann.ch · www.wilden-mann.ch

Unser Partner: Hotel Metropole Interlaken · www.metropole-interlaken.ch

# Apéros für den Frühling

---

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden:

## Klein und fein

CHF / pro Person

---

Chips und gewürzte Mandeln	4
----------------------------	---

## Etwas für jeden

11

---

Chips und gewürzte Mandeln	4
Gemüestabchen mit Dipsaucen	5
Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn und Kümmel	4

## Fit und Gesund

20

---

Gemüestabchen mit Dipsaucen	5
Taboulé (Bulgursalat)	4
Vegetarische Samosas	3
Chicken Satay Spiesse mit Erdnusssauce	5
Sommer Rolls mit Gemüse und Salat	4
Karotten Ingwer Schaum Suppe mit Kokosmilch	3

## Südländischer Apéro

25

---

Spicy Tuna Tatar mit Avocado	9
Cherry Tomaten mit Büffel Mozzarella und Basilikum	4.5
Spanische Melone und Rohschinken	5
Fregola Sarda mit Parmesan	4
Mini Pizza	3
Tomatenschaumsuppe	3

## Asiatischer Apéro 25

---

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	3
Asiatischer Glasnudelsalat mit Chili und Koriander	4.5
Chicken Satay Spiesse mit Erdnussauce	6
Frittierte Riesenkrevetten in Kokos paniert	5
Zitronengras Kokos Suppe	3
Entenbrust mit Papaya und Sesam	6

## Innerschweizer Apéro 28

---

Hausgemachte Schinken-Käsegipfeli	6
Käseküchlein	4
Wauwiler Champignonschaumsuppe in der Espressotasse serviert	3
Rinder Tatar mit Kräutersalat	9
Trockenfleisch	5
Gebrochener Sbrinz mit Feigensenf	4

## Cocktail Wilden Mann 45

---

Canapés mit Rauchlachs
Rinds-Tatar
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse
Karotten Ingwer Schaum Suppe mit Kokosmilch
Fregola Sarda mit Parmesan
Hausgemachte Schinkengipfeli
Käseküchlein
Mini-Pizza
Trockenfleisch
Gebrochener Sbrinz mit Feigensenf

## Kalte Canapés CHF / pro Stück (Toast)

---

Thunfisch Tatar mit Sesam	9
Rohschinken	7
geräuchertes Forellenfilet	7
Rauchlachs mit Meerrettich	9
Rinds-Tatar	9
Ei mit Saiblings Kaviar	9

# Menus für den Frühling

---

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können ab 10 Personen bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste wählen. Herzlichen Dank! Wir bitten Sie Ihre Menuauswahl 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Die definitive Personenzahl geben Sie uns bis spätestens 2 Werktage vor dem Anlass durch, damit Sie es vermeiden können, dass die Menus verrechnet werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Erfolg bei Ihrer Planung und freuen uns auf Ihren Besuch.

## 3 Gang Menu

---

Spargelschaumsuppe mit Vanille parfümiert

—

Maispoulardenbrüstchen an kräftiger Balsamicosauce

Kartoffeltörtchen und Saisongemüse

—

«Coupe Dänemark» einmal anders

**58 pro Person**

## 4 Gang Menu

---

Grüner Papayasalat mit pikant mariniertem, kurzgebratenem Thunfisch

—

Schaumsuppe von Zitronengras

—

Im Ofen gebratenes Lamm-Entrecôte

an kräftigem Thymian Jus

Kartoffelmuffins und marktfrisches Saisongemüse

—

Dunkles Schokoladenmousse

mit Früchten und exotischem Sorbet

**88 pro Person**

## 5 Gang Menu

---

Terrine von jungem Käse  
mit Radieschen und knackigen Salatblättern

—

Bärlauchschaumsuppe mit Schinkenheu

—

Zanderfilet auf Flammkuchen mit Frühlingszwiebeln

—

Kalbsfilet im Kräutermantel  
auf Spargelragout mit Bratkartoffeln

—

Erdbeer-Tiramisu  
mit Schokoladorsbet und Pfefferminzschaum

**108 pro Person**

## 6 Gang Menu

---

Hausgebeizter schottischer Lachs  
mit Bärlauchschaum und buntem Salat

—

Morchelessenz mit Geflügel-Kräuter Quenelles

—

Pochiertes Saint-Pierrefilet  
auf Wokgemüse und Kokos-Kafir-Schaum

—

Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit kräftigem Jus  
Hausgemachte Tagliatelle und Saisongemüse

—

Auswahl von Rohmilch-Käse  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Lauwarme Rhabarbertarte mit Rhabarber-Joghurtglace

**124 pro Person**

# Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen

---

## Vorspeisen

---

CHF

Terrine von jungem Käse mit Radieschen und knackigen Salatblättern	17
Grüner Papayasalat mit pikant mariniertem, kurzgebratenem Thunfisch	23
Variation von Seefischen (Egli, Felchen und Zander) auf Spargelragout und Kräutervinaigrette	22
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Bärlauchschaum und buntem Salat	24
Spargelduett mit Schweizer Grand Cru Rohschinken	22
Jakobsmuscheln auf Rhabarbergelee mit Nusspesto	26

## Suppen

---

Schaumsuppe von Zitronengras	12
Spargelschaumsuppe mit Vanille parfümiert	12
Bärlauchschaumsuppe mit Schinkenheu	13
Morchelessenz mit Geflügel-Kräuter Quenelles	16

## Fischgerichte

---

Gebratene Riesenkrevetten mit Mango-Vanille Chutney und Basmatireis	24
Mit Kräutern überbackene Eglifilets auf Lauchgemüse mit Radieschen	26   44*
Gebratenes Zanderfilet mit Portweinschalotten auf Kräuterrisotto	26   46*
Pochiertes Saint-Pierrefilet auf Wokgemüse und Kokos-Kafir-Schaum	27   47*

\*als Hauptgang

## Fleischgerichte

---

Maispouardenbrüstchen an kräftiger Balsamicosauce Kartoffeltörtchen und Marktgemüse	38
Glasierter Schweinerücken mit Rotwein-Schalotten-Konfit Neue Kartoffeln mit Frühlingskräutern und Gemüse vom Markt	39
Duett von Lamm und Maispouarde mit frischen Kräutern Pikante Bramata Polenta und buntes Frühlingsgemüse	44
Kalbsrücken mit Morcheln an einer Frühlingskräutersauce Kartoffelpüree mit Safran und Saisongemüse	52
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit kräftigem Jus Hausgemachte Tagliatelle und Marktgemüse	58
Filet vom Luzerner Jungkalb mit Morchelsauce Kartoffelgratin und buntes Frühlingsgemüse	59

## Vegetarischer Hauptgang

---

Griess-Schnitte mit Caponata und Parmesan Espuma	30
Spargelrisotto mit Dallenwiler Ziegenkäse	34

## Desserts

---

Auswahl von Rohmilch-Käse mit hausgemachten Chutney und Früchtebrot	18
Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten und exotischem Fruchtsorbet	14
Gebrannte Creme mit Rhabarber, Grüntee und Joghurt	14
Auswahl von hausgemachten Sorbets mit seinen Früchten	14
Erdbeer-Tiramisu mit Schokoladensorbet und Pfefferminzschaum	15
Lauwarme Rhabarbertarte mit Rhabarber-Joghurtglace	15
Frühlingshafte Dessertvariation	16