



Herbst

---

## 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 Herbst

---

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-Schaumsuppe mit Kokosmilch	3

## Südländischer Apéro

25

---

Spicy Tuna-Tatar mit Avocado	9
Cherrytomaten 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 Erdnusssauce	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
Rinds-Tatar mit Kräutersalat	9
Trockenfleisch	5
Gebrochener Sbrinz mit Feigensenf	4

## Cocktail Wilden Mann 45

---

Canapés mit Rauchlachs	
Rinds-Tatar mit Kräutersalat	
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 mit Kräutersalat	9
Ei mit Saiblings Kaviar	9

# Menus für den Herbst

---

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

---

Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Kernöl und Kernen

—

Maispoulardenbrüstchen mit gebratenen Pilzen  
Kleine Bratkartoffeln und Marktgemüse

—

Marroni-Kuchen mit Zwetschgen und Mascarpone

**64 pro Person**

## 4 Gang Menu

---

Bunter Herbstsalat mit Orangen-Vinaigrette,  
Birne und karamellisierten Baumüssen

—

Rote Kabis-Schaumsuppe mit Kokosnuss und Vanille

—

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Waldpilzen  
Krautstielragout und Pappardelle mit Senfsaat

—

Mandarinen Parfait mit seinem Kompott und Haselnusscreme

**87 pro Person**

## 5 Gang Menu

---

Geräucherte Entenbrust  
mit rotem Kabis-Salat, Ingwer Espuma und Sesam

—

Topinambur-Schaumsuppe mit schwarzem Trüffel

—

Rosa gebratener Hirschrücken mit Wachholderjus  
Hausgemachte Spätzle, Rotkraut und Maroni

—

Auswahl von Rohmilch-Käse  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Erdnuss-Brownie mit Quittenkompott und Sauerrahmglace

**99 pro Person**

## 6 Gang Menu

---

Gebratene Languste  
mit Kürbis und Curry-Schaum

—

Topinambur-Schaumsuppe mit schwarzem Trüffel

—

Geflämmte Forelle  
mit Randen, Apfel und Meerrettich

—

Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Steinpilzen  
Rosmarin-Kartoffeln und buntes Gemüse

—

Auswahl von Rohmilch-Käse  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Herbstliche Dessertvariation

**124 pro Person**

# Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen

---

## Vorspeisen CHF

---

Geräucherte Entenbrust mit rotem Kabis-Salat, Ingwer Espuma und Sesam	22
Bunter Herbstsalat mit Orangen-Vinaigrette, Birne und karamellisierten Baumüssen	14
Geflämmte Forelle mit Randen, Apfel und Meerrettich	22
Gebratene Languste mit Kürbis und Curry-Schaum	26
Entenleberterrine mit Granny Smith Apfel und Brioche	28

## Suppen

---

Rote Kabis-Schaumsuppe mit Kokosnuss und Vanille	12
Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Kernöl und Kernen	12
Topinambur Schaumsuppe mit schwarzem Trüffel	16
Rindskraftbrühe mit Cognac und Gemüsejulienne	16

## Fischgerichte

---

Gebratene Languste mit Kürbis und Curry-Schaum	26
Geflämmte Forelle mit Randen, Apfel und Meerrettich	22
Confierter Skrei mit Schwarzwurzel-Ragout und Zitrusfrüchte-Sauce	26   44*
Gebratenes Zanderfilet mit weisser Schokoladen-Beurre Blanc und Belugalinsen	26   46*

\*als Hauptgang

## Fleischgerichte

---

Maispouardenbrüstchen mit gebratenen Pilzen Kleine Bratkartoffeln und Marktgemüse	39
Rosa gebratener Hirschrücken mit Wachholderjus Hausgemachte Spätzle, Rotkraut und Maroni	52
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Waldpilzen Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsebouquet	58
Geschmorter Rinderbacken mit Portweinjus Kartoffelpüree und buntes Gemüse	48
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Waldpilzen, Krautstielragout, Pappardelle mit Senfsaat	52
Gebratene Entenbrust an Feigensauce Servietten-Knödel und Rotkraut und Maroni	46
Rehrückenmedaillons mit Dukkah, Preiselbeeren Pastinaken, Kürbis und Rosenkohl	62

## Vegetarische Hauptgänge

---

Trüffel-Ravioli mit Kürbis und Parmesansauce	39
Steinpilzrisotto mit Rucola und Pinienkernen	38

## Desserts

---

Auswahl von Rohmilch-Käse mit hausgemachten Chutney und Früchtebrot	18
Feigen-Tarte mit Haselnuss und Kaffee	14
Variation von Kirschen, Joghurt und Pistazie	16
Birnen-Quarktörtchen mit Salz-Karamell	14
Holunderbeeren-Clafoutis mit Vanilleglace	14
Erdnuss-Brownie mit Quittenkompott und Sauerrahmglace	14
Marroni-Kuchen mit Zwetschgen und Mascarpone	16

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.