



Sommer

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 Sommer

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 Sommer

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.

Menu I

Gazpacho Andaluz mit Kräuteröl

—

Maispoulardenbrüstchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt
an kräftiger Balsamicosauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin und Marktgemüse

—

Aprikosenparfait mit seinem Kompott und Kürbiskernkrokant

58 pro Person

Menu II

Geräucherte Entenbrust

Glasnudeln mit Papaya und Wasabi Espuma

—

Aprikosen Kaltschale mit Ziegenfrischkäse und Lavendel

—

Gebratener Wolfsbarsch mit Beurre Blanc und lauwarmer Quinoa Salat

—

Zitronengras Panna Cotta mit Kafir Limetten Blätter und Bergamotte

3-Gang Menu à 76 pro Person (ohne Suppe)

4-Gang Menu à 88 pro Person

Menu III

Bunter Sommersalat
mit Kefen, Passionsfruchtdressing und Sonnenblumenkernen

—

Zitronengras-Cremesuppe mit Korianderöl

—

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Thymianjus, Tagliatelle und Sommergemüse

—

Auswahl von Rohmilchkäsen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Milch Espuma mit marinierten Erdbeeren und Sorbet

4-Gang Menu à 92 pro Person (ohne Käse)

5-Gang Menu à 105 pro Person

Menu IV

Interpretation von Caprese
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten und Basilikum Espuma

—

Fenchel-Orangen-Suppe mit Kräuteröl

—

Kleine Lachstranche auf Limettenrisotto und Kräutersalat

—

Rosa gebratenes Roastbeef mit Thymianjus
Bratkartoffeln und Marktgemüse

—

Auswahl von Rohmilchkäsen mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Variation von Schweizer Schokolade mit Mango Sorbet

125 pro Person

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen

Vorspeisen

CHF

Bunter Sommersalat mit Kefen, Passionsfruchtdressing und Sonnenblumenkernen	14.5
Geräucherte Entenbrust Glasnudeln mit Papaya und Wasabi Espuma	18
Interpretation von Caprese Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten und Basilikum Espuma	19.5
Hausgeräucherte Entenstreifen mit Tomaten-Avocado Törtchen und kleinem Sprossensalat	23
Zweierlei vom grünen Apfel mit gebratener Jakobsmuschel	27

Suppen

Gazpacho Andaluz mit Kräuteröl	11
Zitronengras-Cremesuppe mit Korianderöl	13
Aprikosen Kaltschale mit Ziegenfrischkäse und Lavendel	14
Pikanter Curryschaum mit Krevette im Tempurateig	15

Fischgerichte

Kresse-Tagliatelle mit gebratenen Riesenkrevetten	22
Kleine Lachstranche auf Limettenrisotto und Kräutersalat	25
Gebratenes Zanderfilet auf Couscous Taboulé und Salsa Verde	27 46*
Gebratene Forelle mit Beurre Blanc Safran Risotto und Zucchini Spaghetti	45*

*als Hauptgang

Fleischgerichte

Maispouardenbrüstchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt an kräftiger Balsamicosauce Kartoffeltörtchen und Marktgemüse	39
Glasierter Schweinerücken mit Schalotten-Konfit Neue Kartoffeln mit Sommerkräutern und saisonales Marktgemüse	39
Duett von Lamm und Maispoularde mit frischen Kräutern, Pikante Bramata Polenta und Saisongemüse	44
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymianjus, Tagliatelle und Sommergemüse	52
Rosa gebratenes Roastbeef mit Thymianjus, Bratkartoffeln und Marktgemüse	55

Vegetarischer Hauptgang

Griess-Schnitten mit Parmesan überbacken auf cremigem Lauch, dazu Sauce von Dörrtomaten	30
Tomatenrisotto mit Dallenwiler Ziegenkäse	34

Desserts

Auswahl von Rohmilch-Käse mit hausgemachtem Chutney und Fruchtbrot	18
Aprikosenparfait mit seinem Kompott und Kürbiskernkrokant	14
Auswahl von hausgemachten Sorbets mit seinen Früchten	14
Milch Espuma mit marinierten Erdbeeren und Sorbet	16
Warmer Kirschflan mit Kirschsorbet und Kompott	15
Geeistes Joghurtköpfchen auf lauwarmen Sommerbeeren mit Mandelknusper	15
Variation von Schweizer Schokolade mit Mango Sorbet	16
Sommerliche Dessertvariation	17

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.