



Winter

---

## 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 Winter

---

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-Pizzas	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
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 Schinken-Käsegipfeli	
Käseküchlein	
Mini-Pizzas	
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 Winter

---

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

---

Schwarzwurzel Schaumsuppe mit Vanille

—

Gebratene Maispouletbrust mit Steinpilz-Sauce  
Kartoffelgnocchi und Kabis

—

Kürbis Panna Cotta mit Orangensorbet

**62 pro Person**

## 4 Gang Menu

---

Roh mariniertes Lachs  
mit Rettich Salat und Ponzu-Vinaigrette

—

Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel

—

Glasiertes Schweinefilet  
Cremiger Chilli Polenta und Lauchragout

—

Haselnuss Parfait mit Zitrusfrüchte Sorbet

**88 pro Person**

## 5 Gang Menu

---

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck

—

Steinpilz-Cremesuppe mit Croûtons

—

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinschalotten  
Sellerie-Apfel-Kartoffelstock und Wirsing

—

Auswahl von Rohmilch-Käse  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Winterliche Dessertvariation

**99 pro Person**

## 6 Gang Menu

---

Gebratene Entenleber auf Pastinakenpüree  
mit Kräutersalat und Portweinjus

—

Randen-Kokossuppe mit gebratener Riesenkrevette

—

Confierter Heilbutt  
auf einem getrüffeltem Schwarzwurzelragout

—

Rindsschmorbraten an seiner kräftigen Sauce  
Serviettenknödel und Wurzelgemüse

—

Auswahl von Rohmilch-Käse  
mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

—

Sorbetvariation mit frischen Früchten

**124 pro Person**

# Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen

---

## Vorspeisen

---

CHF

Bunter Wintersalat mit Birne und Apfelvinaigrette	15
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	16
Wildschweinschinken mit Apfel, Sellerie und Baumusskrokant	22
Roh marinierter Lachs mit Rettichsalat und Ponzu-Vinaigrette	24
Gebratene Entenleber auf Pastinakenpüree mit Kräutersalat und Portweinjus	28

## Suppen

---

Schwarzwurzel Schaumsuppe mit Vanille	11
Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffel	15
Steinpilz-Cremesuppe mit Croûtons	15
Randen-Kokossuppe mit gebratener Riesenkrevette	16

## Fischgerichte

---

Gebratene Jakobsmuscheln mit Topinambur und Yuzu Schaum	22
Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis und Rosmarin Beurre-Blanc	25   45*
Gebratenes Rouget-Filet auf geräuchertem Kartoffelstampf und Winterspinat	26   46*
Confierter Heilbutt auf getrüffeltem Schwarzwurzelragout	28   49*

\*als Hauptgang

## Fleischgerichte

CHF

---

Gebratene Maispouletbrust mit Steinpilzjus Kartoffelgnocchi und Kabis	39
Rindsschmorbraten an seiner kräftiger Sauce Serviettenknödel und Wurzelgemüse	44
Glasiertes Schweinefilet Cremiger Chilli Polenta und Lauchragout	46
Rosa gebratenes Roastbeef mit kräftigem Jus Kartoffelgratin und buntes Gemüse	52
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinschalotten Sellerie-Apfel-Kartoffelstock und Wirsing	52
Tournedos Rossini mit Trüffeljus Winterlicher Blattspinat und Kartoffel Espuma	69

## Vegetarische Hauptgänge

---

Spätzle mit Käserahmsauce und Röstzwiebeln	36
Trüffelravioli mit Parmesan Espuma und eingelegtem Kürbis	39

## Desserts

---

Auswahl von Rohmilch-Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot	18
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13
Zwetschgen-Streuselkuchen mit seinem Sorbet	14
Kürbis Panna Cotta mit Orangensorbet	14
Dunkles Schokoladenmousse mit Mango und weissem Schokoladenglace	16
Haselnuss Parfait mit Zitrusfrüchte Sorbet	18
Winterliche Dessertvariation	18

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.