

**WILDEN MANN**Luzern  
\*\*\*\*\* 1517

# MITTAGSMENÜ

2-Gang Menu 28 | mit Tagesdessert 34

**MONTAG, 02.02.26**

Blattsalat | Kerne und  
Karotten-Kokossuppe | Kräuteröl  
—  
Schweinsbratwurst | Zwiebelsauce  
Röstkroketten | Blumenkohl oder  
Gersauer Käsekuchen Kräutersalat

V

**DIENSTAG, 03.02.26**

Griechischer Salat und  
Kartoffelsuppe | Speck  
—  
Maispoulardenbrust Kartoffelgratin | Ratatouillejus oder  
Gersauer Käsekuchen Kräutersalat

V

**MITTWOCH, 04.02.26**

Cole Slaw Salat und  
Spinatsuppe | Mascarpone  
—  
Fleischvogel Kartoffelstock | Bohnen oder  
Gersauer Käsekuchen Kräutersalat

V

**DONNERSTAG, 05.02.26**

Endivien Salat | Kernöl und  
Topinambursuppe | Kresse  
—  
Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère Bauernschinken  
Pommes Frites | Broccoli oder  
Gersauer Käsekuchen Kräutersalat

V

**FREITAG, 06.02.26**

Blatsalat | Croûtons und  
Käsesuppe | Lauch  
—  
Edelfischvariation Beurre Blanc  
Couscous | Keniabohnen oder  
Gersauer Käsekuchen Kräutersalat

V

**VORSPEISEN**

Auberginen Ceviche  
Brunnenkresse | Kapern | Safran  
V 19

Rindstatar  
Wachtelei | Senfkörner  
Jahrgangssardellen | Fougasse  
32 | 46

Nüsslisalat  
French Dressing  
Ei | Speck  
18

Kräftige Rinds-Bouillon  
Wurzelgemüse | Ei | Kräuteröl  
schwarzer Trüffel  
17

**HAUPTGÄNGE**

Kalbsgeschnetzeltes «Luzerner Art»  
Rösti | Speck | Blattspinat  
52

Grosis Hackbraten  
Kartoffelstock | Pilzrahmsauce  
Blumenkohl  
38

Luzerner Chügelipastete  
Brätschügeli | Saisongemüse  
in Cognac eingelegten Rosinen  
42

Saiblings Filet  
Beurre Blanc | Wurzelgemüsecreme  
Austernpilze | Champagnerkraut  
43

**VEGETARISCH**

Hausgemachte Chäs-Rahm-Spätzli  
Trüffel | Gruyère | Röstzwiebeln  
V 34

Luzerner Pastetli  
Marktgemüse | Pilze | Rahmsauce  
in Cognac eingelegten Rosinen  
V 39

Pilzquiche  
Rauchtofu | Urrüebli  
vegane Jus  
V 36