



WILDEN MANN

***** 1517
Luzern

MITTAGSMENÜ

2-Gang Menu 28 | mit Tagesdessert 34

MONTAG, 02.02.26

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



DIENSTAG, 03.02.26

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



MITTWOCH, 04.02.26

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



DONNERSTAG, 05.02.26

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



FREITAG, 06.02.26

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



VORSPEISEN

Auberginen Ceviche
Brunnenkresse | Kapern | Safran
✓ 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
Brätchügeli | Saisongemüse
in Cognac eingelegten Rosinen
42

Saiblings Filet
Beurre Blanc | Wurzelgemüsecreme
Austernpilze | Champagnerkraut
43

VEGETARISCH

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

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

Pilzquiche
Rauchtofu | Urrüebli
vegane Jus
✓ 36