



WILDEN MANN

Luzern
*****1517

MITTAGSMENÜ

2-Gang Menu 28 | mit Tagesdessert 34

MONTAG, 02.03.26

Blattsalat | Chili-Cheese Krokette
und
Kürbissuppe | Kernöl

—
Rauchwurst
Kartoffeln | Federkohl
oder
Ratatouilleravioli
Sauerrahm | Tomate



DIENSTAG, 03.03.26

Blattsalat | Croutons
und
Randensuppe | Meerrettich

—
Schweinsbratwurst | Zwiebelsauce
Röstikroketten | Bohnenmelange
oder
Ratatouilleravioli
Sauerrahm | Tomate



MITTWOCH, 04.03.26

Blattsalat | Zucchetti
und
Kartoffelsuppe | Speck

—
Marinierter Pouletschenkel
Reis | Mediteranes Gemüse
oder
Ratatouilleravioli
Sauerrahm | Tomate



DONNERSTAG, 05.03.26

Caprese
und
Selleriecremesuppe | Schnittlauch

—
Cordon Bleu
Rohschinken | Roquefort | Melone
Pommes Frites | Kohlrabi à la crème
oder
Ratatouilleravioli
Sauerrahm | Tomate



FREITAG, 06.03.26

Eisbergsalat | Radieschen
und
Pastinakensuppe | Balsamico

—
Egliknusperli
Tartarsauce | Petersilienkartoffeln
Gurkensalat
oder
Ratatouilleravioli
Sauerrahm | Tomate



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