



WILDEN MANN

★ ★ ★ ★ 1517
Luzern

**RESTAURANT
SAUVAGE**

Menu dégustation

Degustations Menu

Terrine de foie gras de canard | brioche maison | figue | panais | lardo

Entenleber Terrine | hausgemachtes Brioche | Feige | Pastinake | Lardo

Duck liver terrine | Homemade brioche | Fig | Parsnip | Lardo



Velouté de crustacés | raviolis au homard | aneth | corail | crème aigre

Krustentierschaumsuppe | Hummerravioli | Dill | Corail | Sauerrahm

Shellfish foam soup | Lobster ravioli | Dill | Corail | Sour cream



Filet d'omble chevalier

Beurre blanc | Crème de légumes-racines | Pleurotes | Chou au champagne

Saiblings Filet | Beurre Blanc | Wurzelgemüsecreme | Austernpilze | Champagnerkraut

Char fillet | Beurre blanc | Root vegetable cream | Oyster mushrooms | Cabbage



Filet de bœuf rôti | jus à la truffe

crème de pommes de terre et fromage | betteraves | graines de moutarde

Gebratenes Rindsfilet | Trüffeljus | Kartoffel-Cironécreme | Rande | Senfkörner

Roasted beef fillet | Truffle jus | Potato cheese cream | Beetroot | Mustard seeds



Mille-feuille | Fève tonka | Nougat | Mandarine

Mille-feuille von der Tonkabohne | Blätterteig | Nougat | Mandarine

Mille-feuille | Tonka bean | Puff pastry | Nougat | Mandarin orange

Menu à 3 plats (sans soupe ni poisson)

3 Gang Menu (ohne Suppe & Fisch) | 3-course menu (without soup & fish)

94

Menu à 4 plats (sans poisson)

4 Gang Menu (ohne Fisch) | 4-course menu (without fish)

108

Menu à 5 plats

5 Gang Menu | 5-course menu

124

Les commandes sont possibles entre 18h00 et 20h30.

Menubestellungen sind von 18:00 bis 20:30 Uhr möglich

Menu orders are possible from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

Hors-d'œuvre

Vorspeisen | Starter

Os à moelle cuit au four | Huîtres | Bacon | Baguette

Markbein aus dem Ofen | Austern | Speck | Baguette
Marrowbone from the oven | Oysters | Bacon | Baguette

25

**Saumon Lostallo Swiss Alpine mariné
ricotta fumée | concombre | caviar**

Gebeizter Lostallo Swiss Alpine Lachs | geräucherter Ricotta | Gurke | Kaviar
Marinated Lostallo Swiss Alpine salmon | Smoked ricotta | Cucumber | Caviar

24

Ceviche d'aubergines | cresson | câpres | safran

Auberginen Ceviche | Brunnenkresse | Kapern | Safran
Eggplant ceviche | Watercress | Capers | Saffron

✓ 19

Terrine de foie gras de canard | brioche maison | figue | panais | lardo

Entenleber Terrine | hausgemachtes Brioche | Feige | Pastinake | Lardo
Duck liver terrine | Homemade brioche | Fig | Parsnip | Lardo

26

Potages

Suppen | Soups

Soupe à l'oignon française | Toast | Gruyère

Französische Zwiebelsuppe | Toast | Gruyère
French onion soup | Toast | Gruyère

✓ 19

Velouté de crustacés | raviolis au homard | aneth | corail | crème aigre

Krustentierschaumsuppe | Hummerravioli | Dill | Corail | Sauerrahm
Shellfish foam soup | Lobster ravioli | Dill | Corail | Sour cream

✓ 22

Pêché dans l'eau

Aus dem Wasser | From the water

Bouillabaisse de poissons nobles

Pommes de terre | Tomate | Sauce rouille | Baguette

Bouillabaisse von Edelfischen | Kartoffeln | Tomate | Sauce Rouille | Baguette

Bouillabaisse made with fine fish | Potatoes | Tomato | Rouille sauce | Baguette

48

Loup de mer entier servi

Citronnelle | Riz Venere | Épinards en feuilles | Beurre de noix

Wolfsbarsch im Ganzen serviert | Zitronengras | Venere Reis | Blattspinat | Nussbutter

Whole sea bass served | Lemongrass | Venere rice | Leaf spinach | Nut butter

52

Végétarien

Vegetarisch | Vegetarian

Quiche aux champignons

Tofu fumé | Crème de choux de Bruxelles | Jus végétalien

Pilzquiche | Raucht tofu | Rosenkohlcreme | vegane Jus

Mushroom Quiche | Smoked tofu | Brussels sprout cream | Vegan gravy

✓ 36

Origine de notre viande | Herkunft unseres Fleisches | Origin of our meat

Bœuf de Suisse | *Rind aus der Schweiz* | Beef from Switzerland

Canard de France | *Ente aus Frankreich* | Duck from France

Agneau d'Irlande | *Lamm aus Irland* | Lamb from Ireland

Foie gras de Hongrie | *Entenleber aus Ungarn* | Duck liver from Hungary

Agneau d'Irlande | *Lamm aus Irland* | Lamb from Ireland

Os à moelle provenant de Suisse | *Markknochen aus der Schweiz* | Marrowbone from Switzerland

Origine de nos poissons | Herkunft unserer Fische | Origin of our fish

Loup de mer de France | *Wolfsbarsch aus Frankreich* | Sea bass from France

Lotte et vivaneau rouge de l'Atlantique | *Seeteufel und Red Snapper aus dem Atlantik* | Monkfish & red snapper from the Atlantic Ocean

Grondeur de la mer du Nord | *Knurrhahn aus der Nordsee* | Gurnard from the North Sea

Huîtres de France | *Austern aus Frankreich* | Oysters from France

Pain et viennoiseries de Suisse | *Brot & Gebäck aus der Schweiz* | Bread & pastries from Switzerland

Viande

Fleisch | Meat

Magret de canard rosé | Glaçage à la framboise

Terrine de pommes de terre et lardons | Chou rouge | Pomme

Rosa gebratene Entenbrust | Himbeerlack | Kartoffel-Speckterrinen | Rotkraut | Apfel

Pink roasted duck breast | Raspberry glaze
Potato and bacon terrine | Red cabbage | Apple

47

Côte d'agneau braisée

Gratin de pommes de terre | Ragoût de tomates et légumes | Estragon

Geschmorte Lammhuft | Kartoffelgratin | Tomaten-Gemüseragout | Estragon

Braised lamb rump | Potato gratin | Tomato and vegetable ragout | Tarragon

48

Filet de bœuf rôti | jus à la truffe

crème de pommes de terre et fromage | betteraves | graines de moutarde

Gebratenes Rindsfilet | Trüffeljus | Kartoffel-Cironécreme | Rande | Senfkörner

Roasted beef fillet | Truffle jus | Potato cheese cream | Beetroot | Mustard seeds

58

Chateaubriand « Café de Paris »

Légumes du marché | Accompagnement au choix :

Frites | Purée de pommes de terre | Spätzle | Gratin de pommes de terre

Chateaubriand « Café de Paris »

Marktgemüse | Beilage nach Wahl:

Pommes frites | Kartoffelstock | Spätzle | Kartoffelgratin

Chateaubriand 'Café de Paris'

Market vegetables | Side dish of your choice:

French fries | Mashed potatoes | Spätzle | Potato gratin

À partir de 2 personnes et servi en 2 plats

Ab 2 Personen und in 2 Gängen serviert

Minimum 2 people, served in 2 courses

par personne | pro Person | per person

72

Pour conclure

Abschliessend | Finally

Variation de fromages | pain aux fruits maison | chutney

Käse Variation | hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Variation of cheese | Homemade fruit bread | Chutney

24

Mille-feuille à la fève tonka | Pâte feuilletée | Nougat | Mandarine

Mille-feuille von der Tonkabohne | Blätterteig | Nougat | Mandarine

Mille-feuille from tonka bean | Puff pastry | Nougat | Mandarin

18

Parfait au Toblerone blanc | Brownie | Cerises confites

Weisses Toblerone Parfait | Brownie | eingelegte Kirschen

White Toblerone parfait | Brownie | Pickled cherries

17

Glaces et sorbets maison de notre pâtisserie

Hausgemachte Glacé und Sorbet aus unserer Pâtisserie

Homemade ice cream and sorbet from our pâtisserie

par boule | pro Kugel | Scoop 4.8 crème fouetté | Rahm | Whipped cream 1.5

Notre personnel se tient à votre disposition pour toute information concernant les allergènes et les intolérances alimentaires. Les prix indiqués sont en CHF et incluent une TVA de 8,1 %.

Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Die angegebenen Preise sind in CHF und beinhalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

Our staff will be happy to provide you with information on allergens and intolerances.

The prices quoted are in CHF and include 8.1% VAT.