



**WILDEN MANN**

★ ★ ★ ★ 1517  
*Luzern*

**SPEISEKARTE  
MENU**



# Menu

---

**Veganes «Pomodoro Tonnato»  
Oliven | Kapern | Basilikum**

Vegan 'Pomodoro Tonnato'  
Olives | capers | basil

---

**Krustentier-Schaumsuppe  
Garnele | Kräuteröl | Corail | Sauerrahm**

Shellfish foam soup | prawns | herb oil | Corail | sour cream

---

**Filet vom Heilbutt | Miesmuscheln  
Blattspinat | Kartoffeln | Chorizo**

Halibut fillet | mussels  
spinach | potatoes | chorizo

---

**Entrecôte vom Lamm unter der Pilzkruste  
Polenta Schnitte | farbige Rüepli**

Lamb entrecôte under a mushroom crust  
Polenta slices | coloured carrots

---

**Cheesecake | Joghurtglace | Zitrone | Erdbeere**

Cheesecake | yoghurt ice cream | lemon | strawberry

**3 Gang Menu (ohne Suppe & Fisch) 82 | 3-course menu 78**

**4 Gang Menu (ohne Fisch) 94 | 4-course menu 92**

**5 Gang Menu 118 | 5-course menu 114**

Bestellungen für das Menu nehmen wir gerne von 18.00 bis 20.30 Uhr entgegen.

Orders for the menu are taken from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.



## Vorspeisen | Starters

---

### **Endiviensalat**

**Wassermelone | Kerne | Gorgonzola Dressing**

Endive salad

watermelon | seeds | gorgonzola dressing

✓ 18

### **Veganes «Pomodoro Tonnato»**

**Oliven | Kapern | Basilikum**

Vegan 'Pomodoro Tonnato'

Olives | capers | basil

✓ 19

### **Gebeizter Swiss Alpine Lachs | Ziegenkäse**

**Yuzu | grüner Spargel | Buchweizen**

Marinated Swiss Alpine salmon | goat cheese

Yuzu | green asparagus | buckwheat

24

### **Rindstatar | Belper Knolle**

**Sellerie-Pickles | Mandarinen-Mayonnaise | Schwarzkohl Fougasse**

Beef tartare | cheese from Belp

Pickled celery | mandarin mayonnaise | cavolo nero fougasse

32 | 46

## Suppen | Soups

---

### **Geflügel-Tomaten-Consommé**

**Flädli | Erbsen | Austernpilze**

Poultry and tomato consommé | pancake strips | peas | oyster mushrooms

18

### **Krustentier-Schaumsuppe**

**Garnele | Kräuteröl | Corail | Sauerrahm**

Shellfish foam soup | prawns | herb oil | Corail | sour cream

22



## Aus dem Wasser | From the water

---

**Zanderfilet | Kamillen Beurre Blanc  
grünes Gerstenragout | Gartenkräuter**

Pike-perch fillet | chamomile beurre blanc  
Green barley ragout | garden herbs

44

**Filet vom Heilbutt | Miesmuscheln  
Blattspinat | Kartoffeln | Chorizo**

Halibut fillet | mussels  
spinach | potatoes | chorizo

48

## Vegetarisch | Vegetarian

---

**Hausgemachte Ziegenkäseravioli  
Junge Erbsen | Mascarpone | schwarzer Pfeffer**

Homemade goat cheese ravioli | young peas | mascarpone | black pepper

✓ 34

**Luzerner Pastetli  
Marktgemüse | Pilze | Rahmsauce | in Cognac eingelegte Rosinen**

«Lucerne vol-au-vent»  
Vegetables | mushrooms | raisins marinated in cognac

✓ 39

### Herkunft unseres Fleisches

<b>Kalb</b>	Schweiz
<b>Lamm</b>	Irland
<b>Rind</b>	Schweiz / Argentinien
<b>Hackfleisch</b>	Schweiz

### Herkunft und Fang Ort unserer Fische

<b>Zander</b>	Schweiz
<b>Heilbutt</b>	Frankreich
<b>Brot &amp; Gebäck</b>	Schweiz



# Fleischgerichte | Main course

---

**Entrecôte « Café de Paris »  
Speckbohnen | Pommes frites**

Entrecôte 'Café de Paris'  
Bacon beans | french fries

160g 46 / 220g 58

**Lammrücken unter der Pilzkruste  
Polenta Schnitte | farbige Rüebli**

Lamb entrecôte with mushroom crust  
Polenta slices | coloured carrots

52

**Grosis Hackbraten  
Kartoffelstock | Pilzrahmsauce | wilder Broccoli**

Grandma's meatloaf  
Mashed potatoes | mushroom sauce | wild broccoli

38

**Luzerner Chügelipastete  
Brätchügeli | Saisongemüse | in Cognac eingelegte Rosinen**

«Lucerne veal meatball vol-au-vent»  
Sausage meat | raisins marinated in cognac | vegetables

42

**Kalbsleber am Stück gebraten  
Kartoffelcreme | Schmorzwiebeln | Apfel | Jus**

Roasted veal liver  
Potato cream | braised onions | apple | jus

42





# Käse & Dessert

## Cheese & desserts

---

### **Käse Variation**

#### **hausgemachtes Früchtebrot | Chutney**

Variation of cheese | Homemade fruit bread | Chutney

24

#### **Crème Brûlée | schwarze Vanilleglace | Caramel | Amarenakirsch**

Crème brûlée | black vanilla ice cream | caramel | Amarena cherry

18

#### **Cheesecake | Joghurtglace | Zitrone | Erdbeere**

Cheesecake | yoghurt ice cream | lemon | strawberry

17

#### **Ruby Schokoladenmousse | Kokosnuss | Himbeere | Rhabarber**

Ruby chocolate mousse | coconut | raspberry | rhubarb

16

#### **Caramelköpfl | frische Früchte | Rahm**

Caramel custard | fresh fruits | whipped cream

11

#### **Dessertkreation des Tages**

Dessert creation of the day

11

#### **Hausgemachte Glace und Sorbet aus unserer Pâtisserie**

Homemade ice cream and sorbet

**pro Kugel | Scoop 4.8    Rahm | Whipped cream 1.5**

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

For information on allergens and intolerances, please ask our Wilden Mann Team.

Our prices are in CHF and include 8.1 % VAT.