



**WILDEN MANN**

★★★★ 1517  
*Luzern*

# Gourmetrestaurant mit Herz schwelgen, schwärmen, geniessen

*Un restaurant gastronomique  
chaleureux pour se régaler, s'extasier, savourer*

Herzlich willkommen im Restaurant Sauvage

*Bienvenue au restaurant Sauvage*

Der Wilde Mann steht für über 500 Jahre Gastfreundschaft.

Im Restaurant Sauvage schreiben wir diese besonders gross.

Der Name verrät es: In unserem Gourmetrestaurant pflegen wir die französische Küche, leicht asiatisch angehaucht. Unsere Gäste kommen, um zu geniessen, gerne auch richtig zu schlemmen. Die Ambiance ist elegant, der Service warmherzig.

Ja, hier soll man sich richtig wohlfühlen.

*Le Wilden Mann cultive une tradition d'hospitalité depuis plus de 500 ans.*

*Le restaurant Sauvage met un point d'honneur à s'en montrer digne.*

*Notre restaurant gastronomique sert des plats de la cuisine française avec une légère touche asiatique. Nos clients viennent pour passer un bon moment, mais aussi et surtout pour bien manger. Ambiance élégante, service aux petits soins: notre restaurant fait vraiment la part belle au bien-être.*

Für unsere Gerichte verwenden wir die besten Produkte der Saison, bevorzugt aus der Region. Diese kombinieren wir mit Aromen, mit Ideen und Zutaten aus aller Welt. So entstehen Gerichte und Kreationen, die typisch sind für das Restaurant Sauvage und den Wilden Mann.

*Nous cuisinons de préférence des produits régionaux, que nous combinons avec des arômes, des idées et des ingrédients venus du monde entier. C'est ainsi que naissent des plats et des créations caractéristiques du restaurant Sauvage et du Wilden Mann.*

Unser Küchenchef heisst Sascha Behrendt. Der gebürtige Berliner hat sich über die letzten Jahre in der Schweiz und Deutschland einen Namen als Gourmetkoch gemacht. Im neu erschienenen Gault-Millau ist er mit 15 Punkten gewürdigt worden.

Sascha hat Ambitionen, ist kreativ, kann was. Seine schön präsentierten Teller haben vor allem eins: viel Geschmack. Freuen Sie sich darauf!

*Depuis avril 2022, notre chef s'appelle Sascha Behrendt. Né à Berlin, il s'est fait un nom dans le domaine de la cuisine gastronomique en Suisse et en Allemagne au cours des dernières années. Il est arrivé à la cuisine du Wilden Mann avec 15 points Gault & Millau dans ses bagages. Ce cuisinier d'excellence chevronné ne manquera pas d'enrichir notre cuisine et d'imposer sa marque. Vous nous en direz des nouvelles!*

Schön, sind Sie heute unsere Gäste. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt – und natürlich guten Appetit!

*Bon appetit!*

# Sascha's Gourmet Menu

---

## **Kaninchen-Rillettes**

Erdnuss | Kürbis | Five-Spice | **26**

*Rillettes de lapin | Cacahuète | Courge | Five-Spice*

---

## **Heilbutt**

Krustentierschaum | Blumenkohl | Yuzu | **32**

auf Wunsch 5 Gramm Royal Premium Gold Kaviar | **15**

*Flétan | Espuma de crustacés | Chou-fleur | Yuzu*

*En option : 5 grammes de caviar Royal Premium Gold*

---

## **Poularde de Bresse**

Sellerie | Périgord Trüffel | **24**

*Poularde de Bresse | Céleri | Périgord Truffes*

---

## **Duo von Holzen Damhirsch**

Rosenkohl | Umeboshi | **58**

*Duo de daim | Choux de Bruxelles | Umeboshi*

---

## **Emmentaler AOP Sélection Beeler**

Mini Apfel | Sauerteigbrot | **24**

*Emmentaler AOP Sélection Beeler | Mini pomme | Pain au levain*

---

## **Mango**

Sticky Rice | Pandan | Kokos | **22**

*Mango | Sticky Rice | Pandan | Coco*

---

**4-Gang Menu à 115** | 4-plat menu à 115

**5-Gang Menu à 130** | 5-plat menu à 130

**6-Gang Menu à 140** | 6-plat menu à 140

**Weinbegleitung 4 Gänge à 44** | accord vins 4 plat menu à 44

**Weinbegleitung 5 Gänge à 53** | accord vins 5 plat menu à 53

**Weinbegleitung 6 Gänge à 63** | accord vins 6 plat menu à 63

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

Les commandes pour le menu complet sont acceptées jusqu'à 20 :30

# Sascha's vegetarisches Menu

---

## Waldpilze

Erdnuss | Kürbis | Five Spice | **18**

*Champignons des bois | Cacahuète | Courge | Five-Spice*

---

## Chicorée

Blumenkohl | Orange | Togarashi | **22**

*Endive | Chou-fleur | Orange | Togarashi*

---

## Sellerie

Périgord Trüffel | **24**

*Céleri | Périgord Truffes*

---

## Randen-Steak

Umeboshi | Rosenkohl | **39**

*Steak de betterave | Umeboshi | Choux de Bruxelles*

---

## Emmentaler AOP Sélection Beeler

Mini Apfel | Sauerteigbrot | **24**

*Emmentaler AOP Sélection Beeler | Mini pomme | Pain au levain*

---

## Mango

Sticky Rice | Pandan | Kokos | **22**

*Mango | Sticky Rice | Pandan | Coco*

---

**4-Gang Menu à 99** | 4-plat menu à 99

**5-Gang Menu à 110** | 5-plat menu à 110

**6-Gang Menu à 120** | 6-plat menu à 120

**Weinbegleitung 4 Gänge 44** | accord vins 4 plat menu à 44

**Weinbegleitung 5 Gänge 53** | accord vins 5 plat menu à 53

**Weinbegleitung 6 Gänge 63** | accord vins 6 plat menu à 63

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

Les commandes pour le menu complet sont acceptées jusqu'à 20 :30

**Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt. Eine detaillierte Fisch- & Fleischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten erhalten Sie von unserm Wilden Mann Team. Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.**

Tous les aliments transformés sont choisis avec grand soin par notre chef de cuisine.

Pour une déclaration détaillée de viande demandez notre équipe Wilden Mann

Nos prix sont en CHF et incluent la TVA de 8,1%