



WILDEN MANN

★ ★ ★ ★ 1517
Luzern

Menu

Amuse-Bouche

Amuse bouche

—

Wildhase Terrine mit Kabissalat und Portweifeigen

Terrine of wild hare with cabbage salad and port wine figs

18

—

Kürbiscremesuppe mit Kokos und Curry

Cream of pumpkin soup with coconut and curry

14

—

Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce Rotkohl und Serviettenknödel

Escalope of venison with wild mushrooms cream sauce
Red cabbage and napkin dumplings

44

—

Schweizer Käse Variation mit Früchtebrot und Chutney

Variation of swiss cheese
with homemade fruit bread and chutney

19

—

Marronimousse mit Zwetschgenragout und Sorbet

Chestnut mousse with plum ragout and sorbet

16

5-Gang Menu à 99 | 5-course menu à 99

4-Gang Menu à 86 | 4-course menu à 86

3-Gang Menu à 73 | 3-course menu à 73

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

à la carte Burgerstube

Vorspeisen | Starters

**Gebeizter Swiss Alpine Lachs
mit Randen und seiner Vinaigrette**

Marinated Swiss Alpine salmon with beetroot and its vinaigrette

22

**Bunter Herbstsalat
mit Feigen-Dressing und karamellisierten Walnüssen**

Colorful autumn salad with fig dressing and caramelized walnuts

14.5

**Wildhase Terrine
mit Kabissalat und Portweifeigen**

Terrine of wild hare with cabbage salad and port wine figs

18

**Nüsslisalat
mit gehacktem Ei, Speck und Croutons**

Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons

16

**Meerrettich Mousse
mit eingelegten Randen und seiner Vinaigrette**

Horseradish mousse with pickled beetroot and its vinaigrette

16

Suppen | Soups

Kürbiscremesuppe mit Kokos und Curry

Cream of pumpkin soup with coconut and curry

14

Sellerieschaumsuppe mit Herbsttrüffel und Croutons

Cream of celery soup with autumn truffle and croutons

16

Hauptgänge | Main course

**Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce
Rotkohl und Serviettenknödel**

Escalope of venison with wild mushrooms cream sauce
Red cabbage and napkin dumplings

44

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Luzerner Art»
mit saisonalem Gemüse und Butterrösti**

Sliced veal «Lucerne Style»
with seasonal vegetables and Rösti with butter

44

**Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons
Rosenkohl und gebratene Spätzli**

Jugged deer with silver onions, bacon and croutons
Brussels sprouts and spätzle

42

**Konfierter Kabeljau mit Champagnerschaum
Kabis und Randen-Risotto**

Confit codfish with champagne froth
Cabbage and beetroot risotto

46

Vegetarisch | Vegetarian

**Bunter Herbstteller
mit Spätzli, Waldpilzrahmsauce, Rotkohl, Marroni und Apfel**

Colorful autumn dish with spätzle, wild mushroom cream sauce,
red cabbage, chestnuts, brussels sprouts and apple

28 | 36

Trüffel Ravioli mit Beurre Blanc, Kürbiswürfeln und Parmesan-Chips

Truffle ravioli with beurre blanc, diced pumpkin and Parmesan chips

32 | 39

Vegetarische Luzerner Pastete mit Gemüse Pilzfüllung

Vegetarian Lucerne pie filled with vegetables and mushrooms

36



Unser Klassiker | Our Favourite

Rehrücken «Wilden Mann» reich garniert

Saddle of venison «Wilden Mann» richly garnished

(ab 2 Personen und in 2 Gängen serviert) | (minimum 2 people, served in 2 courses)

69 pro Person | per person

Luzerner Chügelipastete

mit Gemüse und in Cognac eingelegten Rosinen

Lucerne Chügelipastete veal pie
with vegetables and raisins marinated in cognac

39

Herkunft unseres Fleisches

Wildfleisch	Österreich & Deutschland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

Herkunft und Fang Ort unserer Fische

Lachs	Schweiz
Kabeljau	Island

Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt. Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Wilden Mann Team.

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

All processed foods are selected with great care by our chef. For information on allergens and intolerances, please ask our Wilden Mann Team. Prices in CHF include 8.1% VAT.

Käse & Dessert

Schweizer Käse Variation mit Früchtebrot und Chutney

Variation of swiss cheese with homemade fruit bread and chutney

19

Marronimousse mit Zwetschgenragout und Sorbet

Chestnut mousse with plum ragout and sorbet

16

Tarte Tatin mit Vanilleglace

Caramelized apple pie with vanilla ice cream

18

Karamellköpflli mit frischen Früchten und Schlagrahm

Caramel flan with fresh fruits and whipped cream

9.5

Kleines «Probiererli» aus unserer Pâtisserie

Small surprise from our patisserie

7

Hausgemachte Glace und Sorbet aus unserer Pâtisserie

Homemade ice cream and sorbet

pro Kugel | Scoop 4.5 Rahm | Whipped cream 1.5

Dazu empfehlen wir

Pinot Gris Vendange Tardive, Vins Bruchez, Wallis		5cl	9
		3/8	56
Salquenen doux «Pinot Noir flétri», Cina, Salgesch	2018	3/8	58
Süsser, Riesling Sylvaner, Bisang, Dagmersellen	2020	3/8	54
Mitis, Amigne de Vetroz, Germanier, Balavaud	2018	3/8	58
Eiswein Cuvée, Weingut Kracher, Neusiedlersee	2019	3/8	65
Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes	2002	3/8	95
Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes	1999		195
São Miguel Tawny, Baumgartner, Tegerfelden	2018	50cl	95
Taylor's Late Bottled Vintage Port LBV	17/18	5cl	9.5
			84
Fonseca Guimaraens	2015	3/8	80
Taylor's Vintage	2007		188