Years 500 Jahre

WILDEN MANN

★★★★ 1517

Luzern

RESTAURANT BURGERSTUBE

Menu

Auberginen Ceviche
Brunnenkresse | Kapern | Dinkelcroûtons
Eggplant ceviche | watercress | capers | spelt croutons

—

Bärlauchcremesuppe | Morchel | Mascarpone
Wild garlic cream soup | morels | mascarpone

—

Geschmortes Kalbsbäckli | Portweinschalotten
Petersilienwurzelcreme | Kartoffel-Speckterrine
Braised calf's cheek | Port wine shallots
parsley root cream | potato and bacon terrine

—

Schweizer Käse Variation
hausgemachtes Früchtebrot | Chutney
Variation of Swiss cheese | homemade fruit bread | chutney

oder

Passionsfrucht Tartelette
Glace von der Crème brûlée | Mango | Caramel
Passionfruit tartelette | crème brûlée ice cream | mango | caramel

3 Gang Menu 89 | 3-course menu 89
4 Gang Menu 110 | 4-course menu 110

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

Geflämmter Brüggli Saibling
grüner Spargel | Buchweizen | Zitrone | Ziegenkäse
Flamed Brüggli char | green asparagus | buckwheat | lemon | goat cheese
24

Bunter Wildkräutersalat
Radieschen | Büffelmozzarella | Kräuterdressing
Colourful wild herb salat I radish | buffalo mozzarella | herb dressing
17

Auberginen Ceviche
Brunnenkresse | Kapern | Dinkelcroûtons
Eggplant ceviche | watercress | capers | spelt croutons
19

Carpaccio vom Rind
Trüffel | Stangensellerie | Granny Smith
Beef carpaccio | truffle | celery branch | Granny Smith
25

Pochierter Kalbstafelspitz
schwarzer Knoblauch | Gewürzsellerie | Brunnenkresse
Poached veal | black garlic | spiced celery | watercress
25

Suppen | Soups

Spargelschaumsuppe | Speck | Gartenkräuter
Asparagus foam soup | bacon | garden herbs
14

Bärlauchcremesuppe | Morchel | Mascarpone
Wild garlic cream soup | morels | mascarpone
16

***mit zusätzlich gebratener Rotbarbe**
with additionally pan-fried red mullet
7

Hauptgänge | Main course

Schweinsfilet Medaillons
Moosbeerenjus | Speckbohnen | Röstzwiebel-Spätzli
Fillet of pork medallions
cranberry gravy | bacon wrapped green beans | spätzle with fried onions
44

Geschmortes Kalbsbäckli | Portweinschalotten
Petersilienwurzelcreme | Kartoffel-Speckterrine
Braised calf's cheek | port wine shallots
parsley root cream | potato and bacon terrine
57

Hacktätschli | Steinpilzrahmsauce
Marktgemüse | Serviettenknödel
Homemade meatball | boletus mushroom cream sauce
market vegetables | napkin dumplings
42

Gebratenes Eglifilet
Weisser Spargel | Erbsencreme | Kartoffelschaum
Sautéed perch fillet
white asparagus | green pea | potato foam
42

Filet vom Heilbutt
Risoni | Frühlingszwiebeln | Beurre Blanc
Halibut fillet
risoni | spring onion | beurre blanc
48

Vegetarisch | Vegetarian

Chäs-Spätzli | Röstzwiebeln | Gruyère
Cheese spätzle | fried onions | Gruyère cheese
31 I 37

Vegetarische Luzerner Pastetli
Marktgemüse I Pilze I Rahmsauce
in Cognac eingelegte Rosinen
Vegetarian Lucerne pie | vegetables | mushrooms
raisins marinated in cognac
36

EMPFEHLUNG
Wilden Mann

Unser Klassiker | Our Favourite

Chateaubriand | Café de Paris
Marktgemüse | Beilage nach Wahl:
Röstzwiebel-Spätzli | Pommes frites | Rösti Kroketten | Serviettenknödel

Chateaubriand | Café de Paris
market vegetables | side dish of your choice:
Fried onion spätzle | french fries | Rösti croquettes | napkin dumplings

(ab 2 Personen und in 2 Gängen serviert) | (minimum 2 people, served in 2 courses)
69 pro Person | per person

Luzerner Chügelipastete
Brätchügeli I Saisongemüse | in Cognac eingelegte Rosinen

"Lucerne Chügelipastete"
Swiss pasties with sausage meat
raisins marinated in cognac I vegetables
38

Kalbsgeschnetzeltes «Luzerner Art»
Rösti | Steinpilze | Blattspinat

Sliced veal "Lucerne style"
boletus mushroom | Rösti | leaf spinach
46

Herkunft unseres Fleisches

Rind	Argentinien & Schweiz
Kalb	Schweiz & Niederlande
Schwein	Schweiz
Brot & Gebäck	Schweiz

Herkunft und Fang Ort unserer Fische

Egli	Schweiz
Heilbutt	Island
Rotbarbe	Frankreich

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.
Unsere Preise verstehen sich in CHF und beinhalten 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. Our prices are in CHF and include 8.1 % VAT.

Käse & Dessert

Schweizer Käse Variation | hausgemachtes Früchtebrot | Chutney
Variation of Swiss cheese | homemade fruit bread | chutney
19

Passionsfrucht Tartelette
Glace von der Crème brûlée | Mango | Caramel
Passionfruit tartelette | crème brûlée ice cream | mango | caramel
16

Schokoladenvariation
Brownie | Glace | Mousse
Chocolate variation | brownie | ice cream | mousse
14

Kefir Mousse
Rhabarber | Meringue | Himbeere
Kefir mousse | rhubarb | meringue | raspberry
15

Caramelköpfli
frische Früchte | Rahm
Caramel flan | fresh fruits | whipped cream
10.5

Kleines «Probiererli» aus unserer Pâtisserie
Small surprise from our patisserie
9

Hausgemachte Glace und Sorbet aus unserer Pâtisserie
Homemade ice cream and sorbet
pro Kugel I Scoop **4.5** **Rahm I** Whipped cream **1.5**