



WILDEN MANN

★★★★ 1517
Luzern

Gourmetrestaurant mit Herz schwelgen, schwärmen, geniessen

*A gourmet restaurant with heart and soul
Indulge in a veritable feast*

Herzlich willkommen im Restaurant Sauvage
Welcome to the Sauvage Restaurant

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.

*The Wilden Mann stands for over 500 years of hospitality.
In the Sauvage restaurant, this is our utmost priority.*

The name says it all: in our gourmet restaurant, our speciality is French cuisine with a slight Asian touch.

Our guests come here to truly savour their food, even feast to their hearts' content. With its elegant ambience and cordial service, you're sure to have a wonderful time.

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.

We prefer to cook with regional products. We combine these with flavours, ideas, and ingredients from all over the world to produce dishes and creations that are characteristic of the Sauvage restaurant and the 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!

Sascha Behrendt has been our head chef since April 2022. Born in Berlin, he has made a name for himself as a gourmet chef in Switzerland and Germany over the past few years. He arrived at the Wilden Mann with 15 Gault Millau points to his name. As an experienced top chef, he will take our cuisine to a new level, giving it his own special twist. Now that's something to look forward to!

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

We're delighted to have you as our guests and hope you have a wonderful stay – and, of course, delicious food!

Sascha's Gourmet Menu

Hamachi

Dashi-Vinaigrette | Daikon Rettich | Wasabi | **28**

Japanese greater amberjack | Dashi Vinaigrette | Daikon radish | Wasabi

—

Madai Ikejime

Krustentierschaum | Wilder Blumenkohl | Kaviar Premium Gold | **36**

Japanese red sea bream | Crustacean froth | Wild cauliflower | Caviar Premium Gold

—

Wachtel

Ponzu | Petersilienwurzel | Trüffel | **26**

Quail | Ponzu | Parsley root | Truffle

—

Damhirsch von Holzen Fleisch

Steinpilz | Herbstgemüse | Miso | **58**

Fallow deer from Ennetbürgen | Boletus mushroom | Autumn vegetables | Miso

—

Stanser Fladä

Topinambur | Birne | **26**

Stanser Fladä | Jerusalem artichoke | Pear

—

Umeboshi

Kokosnuss | Five Spice | Erdnuss | **24**

Japanese salted plums | Coconut | Chinese five-spice | Peanut

4-Gang Menu à 115 | 4-course menu à 115

5-Gang Menu à 130 | 5-course menu à 130

6-Gang Menu à 140 | 6-course menu à 140

Weinbegleitung 4 Gänge 44 | wine pairing 4 courses à 44

Weinbegleitung 5 Gänge 53 | wine pairing 5 courses à 53

Weinbegleitung 6 Gänge 63 | wine pairing 6 courses à 63

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

Orders for the entire menu are taken until 8 :30 p.m

Sascha's vegetarisches Menu

Daikon Rettich

Dashi-Vinaigrette | Wasabi | **18**

Daikon radish | Dashi Vinaigrette | Wasabi

—

Petersilienwurzel

Ponzu | Trüffel | **22**

Parsley root | Ponzu | Truffle

—

Gyoza

Shiitake-Dashi | Wilder Blumenkohl | **24**

Gyoza | Shiitake dashi | Wild cauliflower

—

Randen-Steak

Herbstgemüse | Miso | **39**

Beetroot steak | Autumn vegetables | Miso

—

Stanser Fladä

Topinambur | Birne | **26**

Stanser Fladä | Jerusalem artichoke | Pear

—

Umeboshi

Kokosnuss | Five Spice | Erdnuss | **24**

Japanese salted plums | Coconut | Chinese five-spice | Peanut

4-Gang Menu à 99 | 4-course menu à 99

5-Gang Menu à 110 | 5-course menu à 110

6-Gang Menu à 120 | 6-course menu à 120

Weinbegleitung 4 Gänge 44 | wine pairing 4 courses à 44

Weinbegleitung 5 Gänge 53 | wine pairing 5 courses à 53

Weinbegleitung 6 Gänge 63 | wine pairing 6 courses à 63

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

Orders for the entire menu are taken until 8:30 p.m

Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt. Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Wilden Mann Team. Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

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