

Menüvorschläge Frühling 2025

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Frühling zwischen **April bis Juni** bei uns durchführen möchten.

Gerne beraten und unterstützen wir Sie persönlich bei der Wahl des Menüs sowie der Details für Ihren individuellen Anlass. Ob Geburtstag, Klassentreffen, Hochzeit, Geschäftsessen oder Traueressen, wir finden bestimmt den optimalen Raum für Ihr Zusammenkommen.

Unser Raumangebot umfasst: ein Speiserestaurant bis 30 Personen, unser Wöude-Sääli bis 20 Personen, das Spiegelsääli bis 12 Personen, ein gediegener Saal bis max. 70 Personen, das Vierherrensääli bis 28 Personen sowie zwei weitere Räume (Rathaus und Stadthof) im 2. Stock für je 16 Personen, welche sich für kleinere Sitzungen oder Workshops besonders eignen.

Wir verlangen für unsere Räumlichkeiten keine Miete, wenn ein Essen bestellt wird. Sitzungen oder Versammlungen ohne Essen auf Anfrage.

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 12 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf 1 gemeinsames Menu festlegen. Die Beilagen können beliebig kombiniert werden. Ebenfalls inbegriffen sind Menükarten des Hauses, dazu passende Kerzen und einfache Dekoration nach Saison.

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Blumendekorationen mitbringen oder bei uns bestellen. Direkt neben unserem Wirtshaus befindet sich das „Blumenhaus am Untertor“, welches wir sehr empfehlen können.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an uns & wir passen das Menü dementsprechend an. Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne unverbindlich zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Reservation.

*Wilder Mann Sursee AG
Uschi Winiker-Meyer
mit dem Wöude-Team*

Wilder Mann Sursee AG – Unterstadt 20 – 6210 Sursee
Tel. 041 921 12 83 - mail@wildermann-sursee.ch - www.wildermann-sursee.ch

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt – Frühlingkarte 2025

Frühlingsmenü

Bunter Frühlings-Salatstrauss an Bärlauchdressing
mit Sprossen aus Bio-Anbau in Büron
dazu ein fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat

Brunnenkresse-Crèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Felchenfilets aus dem Sempachersee
gebraten an Lemon-Chili-Pfefferrahmsauce
serviert mit Reis-Timbale & Marktgemüse

oder

Kalbsgeschnetzeltes „Chef“
an Bärlauchrahmsauce
mit Spargelstücken auf einem Nudelnest

Käse-Rendezvous
garniert mit Früchten & Feigensenf

oder

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu im Weckgläsli
garniert mit frischen Erdbeeren

3-Gänge 10 Menü: Fr. 59.00
4-Gänge 10 Menü: Fr. 69.00
5-Gänge Menü: Fr. 89.00

10 davon 1 Hauptgang

Frühlingstraum

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleischstreifen

Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce
Fettuccine & Gemüse garnitur

„Crema Catalana“

Pro Person à CHF 88.00

Hoch hinaus

Bunter Blattsalat
mit Speck & Croûtons

Broccolicrèmesuppe

Kalbsgeschnetzeltes „Chef“
an Bärlauchrahmsauce
mit Spargelstücken auf einem Nudelnest

Desserteller „Wöude“

Pro Person à CHF 72.00

Das Beliebte

Bunter Frühlingsalat
an französischem Hausdressing

Roastbeef am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Markt Gemüse

Sorbet Trilogie

Pro Person à CHF 64.00

Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten „Brasato“ an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Broccoli

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

Pro Person à CHF 46.00

Das Schweizerische

Gemischter Salat
an französischem Hausdressing

Zürcher Geschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
mit Rösti & Marktgemüse

Orangen-Grand Manier Parfait

Pro Person à CHF 57.00

Das Preiswerte

Gemüsecrèmesuppe

Luzerner Kugelipastetli
mit Reis, Erbsli & Rüepli

Uschi`s Apfelkuchen

Pro Person à CHF 40.00

Das Individuelle

Stellen Sie sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen (*ab 12 Personen – ein Menü für Alle mit Vegetarischer Alternative möglich*).

Wir sind gespannt auf Ihr individuell gestaltetes Menü!

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Grüner Salat (Französisches- / Italienisches Dressing) | CHF 9.50 |
| Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing) | CHF 11.00 |
| Bunter Frühlings-Salatstrauß an Bärlauchdressing mit Bio-Sprossen dazu ein fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat | CHF 16.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum | CHF 16.00 |
| Blattsalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck & Champignons | CHF 14.00 |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Spargelcrèmesuppe | CHF 10.50 |
| Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli/Gemüse Julienne) | CHF 9.50 |
| Saisonale Gemüsesuppe | CHF 9.00 |
| Broccolicrèmesuppe | CHF 9.50 |
| Randencrèmesuppe mit Ingwer verfeinert | CHF 9.50 |
| Brunnenkresse-Crèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel | CHF 11.50 |

Hauptspeisen (Schwein)

| | |
|---|-----------|
| Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli | CHF 26.00 |
| Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet | CHF 26.00 |
| Schweinsvoressen mit Kartoffelstock & Karotten | CHF 22.00 |
| Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse | CHF 25.00 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur | CHF 28.00 |
| Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti | CHF 24.00 |
| Schweinssteak an Pommery-Senfsauce mit Nudeln & Broccoli | CHF 28.00 |
| Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur | CHF 33.00 |
| Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse | CHF 25.00 |
| Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragôut serviert mit Burgundersauce, Gemüse garnitur & Nudeln | CHF 36.00 |

Hauptspeisen (Rind)

| | |
|--|-----------|
| Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl | CHF 25.00 |
| Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse | CHF 45.00 |
| Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli | CHF 28.00 |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur | CHF 37.00 |
| Entrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse | CHF 45.00 |
| „Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis | CHF 35.00 |
| Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce mit Röstikroketten & Gemüse | CHF 52.00 |
| Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen | CHF 25.00 |

Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

| | |
|---|-----------|
| Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln | CHF 38.00 |
| „Zürcher Geschnetzeltes“ mit Gemüse garnitur & Rösti | CHF 36.00 |
| Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse | CHF 55.00 |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli | CHF 55.00 |
| Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse | CHF 44.00 |

Hauptspeisen (Geflügel)

| | |
|--|-----------|
| Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto | CHF 28.00 |
| Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & umwickelt von Rohschinken | CHF 32.00 |
| „Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes mit Reis & Gemüse | CHF 24.00 |
| „Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert | CHF 24.00 |

Hauptspeisen (Fisch)

| | |
|--|-----------|
| Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur | CHF 34.00 |
| Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat | CHF 34.00 |

Vegetarische Hauptspeisen

| | |
|--|-----------|
| Gemüseteller «Wöude» mit Saisongemüse dazu Röstitaschen mit Frischkäsefüllung | CHF 26.00 |
| Pastetli gefüllt mit Spargelragout an Bärlauchsauce serviert mit Butter-Reis | CHF 24.00 |
| Spargelrisotto mit Spargelspitzen garniert mit Bärlauch und Parmesan zubereitet | CHF 24.00 |

Desserts

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Panna Cotta mit saisonalen Früchten | CHF 9.50 |
| Apfelkuchen mit Vanilleglacé | CHF 9.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | CHF 9.50 |
| Caramelköppli mit Rahm | CHF 9.50 |
| Gebrannte Crème | CHF 9.50 |
| Dessertteller „Wöude“ | CHF 12.50 |
| Käse Variation aus der Region | CHF 12.50 |
| mini Dessert`s nach Absprache | ab CHF 5.90 |
| Saisonales Parfait | CHF 11.50 |

Auf Anfrage können wir auch ein Dessert nach Ihrem Wunsch anbieten. Zudem haben wir eine Glacékarte mit diverse Coupes von der Emmi Schweiz AG. Bitte kontaktieren Sie uns oder geben Sie Ihren Wunsch durch.

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

- Fleisch** ✧ Wechsler Metzgerei Sursee
 ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
- Fisch** ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
 ✧ Seinet Comestibles, Luzern
- Frischeier** ✧ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann
- Gemüse** ✧ Mundo AG Rothenburg
 ✧ Saisonfrüchte aus der Region
- Sprossen** ✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron
- Speiseöl** ✧ Mühle Briseck, Zell
- Backwaren** ✧ Alle Ruch- & Weggenbrot, Gipfeli Bäckerei Stocker Sursee
 ✧ Nussgipfel & Toastbrot Conditorei Fischer Sursee

Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben.
Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer.
Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieben



**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank!**