

## Menüvorschläge Frühling 2026

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*

## Frühlingsmenü

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

\*\*\*\*\*

Weissweincrèmesuppe  
mit Kresse

\*\*\*\*\*

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 ☉ Menü: Fr. 59.00  
4-Gänge ☉ Menü: Fr. 69.00  
5-Gänge Menü: Fr. 89.00

☉ davon 1 Hauptgang

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 – Frühlingskarte 2026

### Frühlingstraum

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleischstreifen

\*\*\*

Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce  
Fettuccine & Gemüsegarntur

\*\*\*

„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 77.00*

### Das Beliebte

Bunter Frühlingssalat  
an französischem Hausdressing

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbet Trilogie

*Pro Person à CHF 69.00*

### **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 58.00*

### **Das Preiswerte**

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Luzerner Kugelipastetli  
mit Reis, Erbsli & Rüebli

\*\*\*

Uschi`s Apfelkuchen

*Pro Person à CHF 42.00*

## Das Individuelle

Stellen Sie Sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen (*ab 12 Personen – ein Menu 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<br>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 15.00 |

## 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 & Creme Fraiche                    | CHF 10.50 |
| Weissweincrèmesuppe mit Kresse                                 | CHF 11.50 |

### Hauptspeisen (Schwein)

|                                                                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüebli                                                         | CHF 26.00 |
| Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet                                                           | CHF 26.00 |
| Schweinsvoressen mit Kartoffelstock & Karotten                                                                      | CHF 24.00 |
| Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse                                                                | CHF 29.00 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur                                                                  | CHF 29.00 |
| Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti                                                                               | CHF 25.00 |
| Schweinssteak an Pommery-Senfsauce mit Nudeln & Broccoli                                                            | CHF 31.00 |
| Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur                                                             | CHF 36.00 |
| Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse                                                                     | CHF 26.00 |
| Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragôut serviert mit Burgundersauce, Gemüse garnitur & Nudeln | CHF 38.00 |

### Hauptspeisen (Rind)

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl                   | CHF 26.00 |
| Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse                        | CHF 46.00 |
| Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli                 | CHF 28.00 |
| Hacktätschli (gemischt) an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelstock & Mischgemüse | CHF 27.00 |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur                 | CHF 38.00 |
| Entrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse                        | CHF 46.00 |
| „Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis                                   | CHF 36.00 |
| Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce mit Röstikroketten & Gemüse           | CHF 54.00 |
| Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen                       | CHF 25.00 |

### Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln | CHF 44.00 |
| „Zürcher Geschnetzeltes“ mit Gemüse garnitur & Rösti        | CHF 39.00 |
| Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse           | CHF 56.00 |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli          | CHF 56.00 |
| Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse     | CHF 46.00 |

### Hauptspeisen (Geflügel)

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Spargelrisotto                                   | CHF 31.00 |
| Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & umwickelt von Rohschinken mit Safranrisotto & Marktgemüse | CHF 35.00 |
| „Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes mit Reis & Gemüse                                      | CHF 25.00 |
| „Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert                                     | CHF 24.00 |

### Hauptspeisen (Fisch)

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur | CHF 35.00 |
| Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat                       | CHF 35.00 |

### Vegetarische Hauptspeisen

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gemüseteller «Wöude»<br>mit Saisongemüse dazu Frühlingsrollen mit BIO Sprossen     | CHF 28.00 |
| Pastetli gefüllt mit Spargelragout an Bärlauchsauce<br>serviert mit Butter-Reis    | CHF 26.00 |
| Spargelrisotto mit Spargelspitzen garniert<br>mit Bärlauch und Parmesan zubereitet | CHF 25.00 |

## Desserts

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Panna Cotta mit saisonalen Früchten | CHF 9.50    |
| Apfelkuchen mit Vanilleglacé        | CHF 9.50    |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm       | CHF 9.50    |
| Caramelköppli mit Rahm              | CHF 9.50    |
| Gebrannte Crème                     | CHF 9.50    |
| Dessertteller „Wöude“               | CHF 13.50   |
| 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**   ✧ Eiterranch 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!**