

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-Säali bis 20 Personen, das Spiegelsäali bis 12 Personen, ein gediegener Saal bis max. 70 Personen, das Vierherrensäali 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

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

● davon 1 Hauptgang

Frühlingstraum

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleischstreifen

Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce
Fettuccine & Gemüsegarnitur

„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 75.00

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 67.00

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

Gemüsecrème suppe

Luzerner Kügelipastetli
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 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 verfeinert	CHF 10.50
Brunnenkresse-Crèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel	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 & Gemüsegarnitur	CHF 29.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Schweinssteak an Pommery-Senfsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 28.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüsegarnitur	CHF 36.00
Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse	CHF 26.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragout serviert mit Burgundersauce, Gemüsegarnitur & 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 26.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüsegarnitur	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 Röstkroketten & Gemüse	CHF 54.00
Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen	CHF 25.00

Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüsegarnitur & Nudeln	CHF 42.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Gemüsegarnitur & Rösti	CHF 38.00
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 Gemüsegarnitur & Spargelrisotto	CHF 31.00
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & umwickelt von Rohschinken mit Safranrisotto & Marktgemüse	CHF 33.00
„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 & Gemüsegarnitur	CHF 35.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 35.00

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller «Wöude» mit Saisongemüse dazu Frühlingsrollen mit BIO Sprossen	CHF 27.00
Pastetli gefüllt mit Spargelragout an Bärlauchsauce serviert mit Butter-Reis	CHF 26.00
Spargelrisotto mit Spargelspitzen garniert 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
Caramelkäpfli 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 | ✧ 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!**