



MENÜVORSCHLÄGE SOMMER

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Sommer, zwischen **Juli bis September** 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 Abschiedsessen, wir finden bestimmt den passenden Raum für Ihr Zusammenkommen.

Unser Raumangebot umfasst: ein Speiserestaurant sowie unser Wöude-Säali im Erdgeschoss, das Spiegelsäali und ein gediegener Saal im 1. Obergeschoss, sowie das renovierte Vierherrensäali im EG beim Hintereingang. Zwei weitere Räume (Rathaus und Stadthof) befinden sich im 2. Stock, welche sich für kleinere Sitzungen oder Workshops besonders eignen. Unser Haus ist über 530 Jahre alt und verfügt über eine breite Treppe es ist jedoch kein Lift vorhanden.

Wir verlangen für unsere Räumlichkeiten keine Miete, wenn ein Essen bestellt wird. Bei Sitzungen oder Versammlungen ohne Essen erlauben wir uns eine angemessene Raummiete zu verlangen.

Bei Reservationen **bis 12 Personen** können Sie gerne etwas aus unserer **à la Carte** Speisekarte vor Ort aussuchen.

Bei Reservationen **zwischen 12-20 Personen** Sie dürfen ein **fixes Menü** bestellen ODER aus einer **verkleinerten Speisekarte** eine Vorbestellung machen.

Bei Reservationen ab 20 Personen bestellen Sie gerne EIN fixes Menü für Alle.
(Vegetarische Alternative möglich)

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne unverbindlich zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Reservation.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Uschi Winiker & s`ganze „Wöude“ Team

SOMMERMENU

Burrata auf farbigem Cherrytomaten-Salat
garniert mit Rucolasalat
an Himbeer-Dressing

Süsskartoffelsuppe
mit Crème Fraiche

Gebratene Kalbsschnitzel
an Lavendel-Honig Jus
Marktgemüse & Fettucine Nudeln

oder

Gebratene Felchenfilets
im Pfeffermantel gebraten, auf Limoncello Sauce
mit Butterreis-Timbale und Marktgemüse

Käse-Trilogie
garniert mit Feigensenf & Nüssen

oder

Hausgemachtes Beeren-Tiramisu
garniert mit frischen Früchten

3-Gänge mit Fisch Fr. 58.00

3-Gänge mit Fleisch Fr. 66.00

4-Gänge mit Fisch Fr. 68.00

4-Gänge mit Fleisch Fr. 76.00

SOMMERTRAUM

Burrata auf farbigem Cherrytomaten-Salat
garniert mit Rucolasalat
an Himbeer-Dressing

Weinschaumsüppchen Riesling x Sylvaner

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce
Röstikroketten & Marktgemüse

Beeren-Tiramisu

Pro Person à CHF 89.00

HOCH HINAUS

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Süsskartoffelsuppe mit Crème fraiche

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Fettuccinen & Broccoli

Desserteller „Wöude“

Pro Person à CHF 92.00

DAS BELIEBTE

Bunter Sommersalat
an französischem Hausdressing

Roastbeef am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Sorbet Trilogie

Pro Person à CHF 68.00

DAS WÄHRSCHAFT

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten „Brasato“ an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Broccoli

Toblerone-Schoggi Mousse
mit Beeren garniert

Pro Person à CHF 45.00

DAS SCHWEIZERISCHE

Gemischter Salat
an französischem Hausdressing

Zürcher Geschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
mit Rösti & Marktgemüse

Caramelköpflli mit Schlagrahm

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 10 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 10.50
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 11.50
Hausgemachte Bruschetta «Italienischer Art»	
2 Stück zum Aperitif	Fr. 8.50
2 Stück mit Salatbouquet	Fr. 14.00
Charentais-Melone mit Rohschinken	CHF 16.50
Burrata auf farbigem Cherry-Tomatensalat garniert mit Rucolasalat	CHF 16.50

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube	CHF 10.50
Rüebli-Ingwersuppe mit Vanille	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 9.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 9.00
Süsskartoffelsuppe mit Crème fraîche	CHF 10.50

HAUPTSPEISEN (SCHWEIN)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 26.00
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Marktgemüse	CHF 26.00
Schweinsvoressen mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 23.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Marktgemüse	CHF 28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Marktgemüse	CHF 29.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Schweinssteak an Pommerysenfsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 29.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Marktgemüse	CHF 36.00
Schwedenbraten mit Kartoffelstock & Marktgemüse	CHF 25.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten serviert mit Burgundersauce, Marktgemüse & Nudeln	CHF 36.00

HAUPTSPEISEN (RIND)

Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl	CHF 25.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse	CHF 46.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 28.00
Rumpsteak von der Huft mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Marktgemüse	CHF 38.00
Entrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Marktgemüse	CHF 46.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Marktgemüse & Reis	CHF 36.00
Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce, Röstikroketten & Marktgemüse	CHF 55.00
Rindshacktäschli an Pfefferrahmsauce, Teigwaren & Marktgemüse	CHF 24.00

HAUPTSPEISEN (KALB/LAMM)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Marktgemüse & Nudeln	CHF 44.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Rösti & Marktgemüse	CHF 37.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Marktgemüse	CHF 58.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 58.00
Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Marktgemüse	CHF 46.00

HAUPTSPEISEN (GEFLÜGEL)

Poulet „Saltimbocca“ mit Marktgemüse & Safranrisotto	CHF 31.00
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes mit Reis & Marktgemüse	CHF 23.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 21.00
Pouletbrust mit Pesto-Rosso-Rahmsauce serviert mit Reis-Timbale & Marktgemüse	CHF 32.00

HAUPTSPEISEN (FISCH)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Marktgemüse	CHF 35.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 34.00
Felchenfilet gebraten im Pfeffermantel auf Limoncello Sauce serviert mit Butterreis-Timbale & Marktgemüse	CHF 35.00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Sommer-Gemüseteller «Wöude» verschiedene Marktgemüse mit zwei gebackenen BIO-Frühlingsrollen	CHF 29.00
Panierter Camembert serviert mit hausgemachten Salaten & Preiselbeer-Konfi mit französischem, italienischem Hausdressing oder Himbeer-Dressing	CHF 27.00
«Agnolotti Tartufo» Im Butter geschwenkt mit Thymian & frischer Zitrone, geriebener Pecorino	CHF 25.50

DESSERTS

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 9.50
Toblerone Schoggimousse mit Beeren garniert	CHF 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 10.50
Uschi`s Apfelkuchen mit Vanilleglace	CHF 9.50
Caramelköppli hausgemacht mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème hausgemacht nach Grosi`s Rezept	CHF 9.50
Dessertteller „Wöude“	CHF 13.50
Käse-Variation aus der Region	CHF 12.50
Erdbeer-Tiramisu im Gläsli	CHF 9.50
Verschiedene Mini-Dessert (auf Anfrage)	CHF 6.50

**Wir haben zudem viele verschiedene Glacen und Desserts im Angebot.
Bitte kontaktieren Sie uns!**

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	✧ Bäckerei Stocker / Conditorei Fischer Sursee



Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Lammfleisch aus Irland. Zanderfilet im Teig - Osteuropa. Felchenfilets stammen aus Innerschweizer Seen, Fischerei Hofer. Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieb in Buttisholz