

MENÜVORSCHLÄGE HERBST

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Herbst zwischen **Mitte September bis Mitte November** 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** dürfen Sie 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

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% Mehrwertsteuer September – November 2026

HERBSTMENU

Pilz-Bruschetta auf geröstetem Ruchbrot
Herbstlicher Blattsalat an Kürbisdressing
und frischen Feigen

oder

Kürbiscremesuppe «Wöude»
mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry,
geröstete Kürbiskerne & Rahmhaube

Hirsch-Schnitzel
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

oder

Frische Felchenfilets «Classic» aus Innerschweizer Seen
in Mandelbutter gebraten
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

Vermicelles-Mousse mit Kirsch verfeinert
dazu Zwetschgen-Kompott
und geröstete Baumnüsse

oder

Käsetrilogie
mit Feigensenf & Nüssen garniert



3-Gänge Menü: Fr. 69.00 (Hauptgang Fleisch)
3-Gänge Menü: Fr. 59.00 (Hauptgang Fisch)
4-Gänge Menü: Fr. 79.00 (Hauptgang Fleisch)
4-Gänge Menü: Fr. 69.00 (Hauptgang Fisch)

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% Mehrwertsteuer September – November 2026

DAS SCHWEIZERISCHE

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Rösti & Marktgemüse

Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé

Pro Person à CHF 59.00

DAS WÄHRSCHAFTE

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Marktgemüse

Gebrannte Crème «Grosi-Art»

Pro Person à CHF 46.00

DAS TRADITIONELLE

Gemischter Salat an Hausdressing

Luzerner Kügeli-Pastetli
mit Pommes Frites, Erbsli & Rüebli

Caramelköpfl
mit Rahm & Früchten garniert

Pro Person à CHF 44.00

DAS BELIEBTE

Nüsslisalat „Jägerart“
mit Speck, Pilzen & Crêtons
an Kürbisdressing

Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Uschi's Apfelcake mit Vanilleglacé

Pro Person Fr. 72.50

DAS HERBSTLICHE

Nüsslisalat „Mimosa“

Schweizer Pouletbrüstchen
gefüllt mit Cantadou umwickelt mit Rohschinken
Safranrisotto & Broccoli

Kleiner Coupe Nesselrode

Pro Person à CHF 55.00

DAS BÄUERLICHE

Grüner Blattsalat an Hausdressing

Buure Bratwurst vom „Bürlimoos“
mit Rösti & Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Pro Person à CHF 45.00

DAS EXKLUSIVE

Geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum
Buntes Salatsträusschen

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer

Rindsfilet an dunkler Barolosauce
mit Röstikroketten & Marktgemüse

Vermicelles-Mousse mit Zwetschgenkompott

Pro Person à CHF 88.00

DAS RASSIGE

Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons

Rindshuftstreifen «Stroganoff»
Reis und Marktgemüse

Kleiner Sorbetteller mit Früchten garniert

Pro Person à CHF 55.00

DAS INDIVIDUELLE

Stellen Sie nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen.
(Ab 12 Personen – gleiches Menu 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 12.50
Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons an Kürbisdressing	CHF 13.00
Herbstsalat mit warmen Pilzen	CHF 13.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum & Salatbouquet	CHF 16.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei	CHF 13.00
Nüsslisalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck, Pilzen & Croûtons	CHF 16.00
Pilz-Bruschetta mit herbstlichem Blattsalat an Kürbisdressing	CHF 16.50

SUPPEN

Marronicrèmesuppe mit Cranberrys	CHF 10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen & Sahnehaube	CHF 10.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 9.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 9.00

HAUPTSPEISEN (SCHWEIN)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüebl	CHF 27.00
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Marktgemüse	CHF 27.00
Schweinsragôut mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 23.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Marktgemüse	CHF 29.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Marktgemüse	CHF 29.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Schweinssteak an Pommerysenfsauce mit Nudeln & Marktgemüse	CHF 31.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Marktgemüse	CHF 36.00
Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Mischgemüse	CHF 26.00
Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Mischgemüse	CHF 25.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragôut serviert mit Burgundersauce, Gemüsegar nitur & Nudeln	CHF 40.00

HAUPTSPEISEN (RIND)

Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl	CHF 26.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 48.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 29.50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüsegar nitur	CHF 37.00
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse	CHF 46.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis	CHF 36.00
Rindsfilet an Pfefferrahmsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 55.00

HAUPTSPEISEN (WILD) – NUR AB MITTE SEPTEMBER BIS MITTE NOVEMBER

AUS REGIONALER JAGD (BEI LIEFERENGPÄSSEN AUS ÖSTERREICH)

Rehschnitzel «Wöude» an Waldpilzsauce	CHF 46.00
Rehpfeffer «Jäger-Art» mit Speck & Champignons Hausgebeizt, mit Speck & Champignons serviert	CHF 36.00
Rehgeschnetztes «Julia» an Pflaumensauce	CHF 39.00
Rehrückenfilet «Deluxe» an Trauben-Pfeffersauce (auf Anfrage)	CHF 53.00
Hirschschnitzel (CH/ESP) auf Wildrahmsauce mit frischen Pilzen	CHF 44.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen: hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren und karamellisierte Marroni.

HAUPTSPEISEN (KALB/LAMM)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 44.00
„Zürcher Geschnetztes“ mit Rösti serviert	CHF 37.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 58.00
Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Marktgemüse	CHF 45.00

HAUPTSPEISEN (GEFLÜGEL)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 31.00
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & Rohschinken mit Marktgemüse & Safranrisotto	CHF 33.00
Truten-Piccata mit Tomatenrisotto	CHF 25.00
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetztem mit Reis & Marktgemüse	CHF 27.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 24.00

HAUPTSPEISEN (FISCH)

Felchenfilets auf Gemüsebeet an Dillsauce mit Wild-mix Reis	CHF 35.00
Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 35.00

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% Mehrwertsteuer September – November 2026

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Blätterteigpastetli mit Waldpilzragoût, Rosenkohl, Spätzli	CHF 29.00
Herbstgemüseteller «Wöude» serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeere hausgemachte Spätzli dazu feine Waldpilzsauce	CHF 29.00
Herbstliches Kräuter-Risotto dazu gebratene Kräuterseitling Pilze	CHF 27.00

HERBSTZEIT...WINTERZEIT... FONDUEZEIT!

Käsefondue „Wöude“ mit Brotstückchen	CHF 27.00
Käsefondue „Bure Art“ mit Speck und Pilzen, Brot & Kartoffeln	CHF 29.00
Fondue „Chinoise“ und gemischter Salat als Vorspeise <i>300gr. Fleisch pro Person (Schwein / Kalb / Rind / Poulet)</i> <i>Fleisch Supplement pro 200gr. Fleisch CHF 12.00</i>	CHF 58.00
Tischgrill Preis auf Anfrage (je nach Fleischwahl)	

DESSERTS

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 10.50
Uschi`s Apfelkuchen mit Vanille Glacé	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 10.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème hausgemacht nach Grosis Rezept	CHF 9.50
Zimtglacé mit Zwetschgenkompott	CHF 11.50
Vermicelles mit Rahm	CHF 9.50
Verschiedene Mini-Desserts im Weck Gläsli ab	CHF 8.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.00
Dessertteller „Wöude“	CHF 13.00
Toblerone Schoggimousse mit Früchten garniert	CHF 11.50