

## 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](mailto:mail@wildermann-sursee.ch) / [www.wildermann-sursee.ch](http://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<br>Hausgebeizt, mit Speck & Champignons serviert | CHF 36.00 |
| Rehgeschnetztes «Julia» an Portweinsauce                                                        | 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 Röstli 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<br>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»<br>serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeere<br>hausgemachte Spätzli dazu feine Waldpilzsauce | CHF 29.00 |
| Herbstliches Kräuter-Risotto<br>dazu panierte 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 |
| <b>Fondue „Chinoise“</b> und gemischter Salat als Vorspeise<br><i>300gr. Fleisch pro Person (Schwein / Kalb / Rind / Poulet)</i><br><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 |