

# MENÜVORSCHLÄGE WINTER

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Winter zwischen Dezember bis Februar 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 540 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**

## WINTERMENÜ

Nüsslisalat „Jäger Art“  
mit Speckstreifen, Champignons & Croutons  
an Honig-Senf-Dressing

\*\*\*\*\*

Süsskartoffelcrèmesuppe  
mit Chorizo-Chips

\*\*\*\*\*

Felchenfilets aus dem Sempachersee  
gebraten, an Dillrahmsauce  
marktfrisches Gemüse und Butterreis

\*\*\*\*\*

Rindsfilet Medaillon auf Morchelrahmsauce  
marktfrisches Gemüse und Rösticroquetten

\*\*\*\*\*

Käse-Rendezvous mit feinen Käsesorten aus der Region  
mit Trauben und Feigensenf

\*\*\*\*\*

Toblerone-Schoggimousse  
im Weckgläsli, mit Früchten garniert

Felchen 3-Gänge 10 Menü: Fr. 54.00  
Felchen 4-Gänge 10 Menü: Fr. 64.00

Rindsfilet 3-Gänge 10 Menü: Fr. 72.00  
Rindsfilet 4-Gänge 10 Menü: Fr. 82.00

10 davon 1 Hauptgang

### Wintertraum

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Süsskartoffelcrèmesuppe mit Chorzio Chips

\*\*\*

Rindsfilet an Pommery-Senfsauce  
mit Fettuccine & Gemüse garnitur

\*\*\*

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace Glacé

*Pro Person à CHF 85.00*

### Hoch hinaus

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

\*\*\*

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

\*\*\*

Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce  
mit Röstikroketten & Gemüse garnitur

\*\*\*

Desserteller „Wöude“

*Pro Person à CHF 85.00*

### Das Beliebte

Winterlicher Blattsalat mit warmen Pilzen

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbet Trilogie

*Pro Person à CHF 64.00*

## Fondue Gaudi

Gemischter Menüsalat

\*\*\*

„Fondue Chinoise“

Rind-, Schwein-, Kalb- und Poulet Fleisch  
serviert mit Pommes Frites, Reis  
mit Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Tartar- &  
Barbecuesauce

\*\*\*

Zitronensorbet mit Limoncello

*Pro Person à CHF 63.00*

## Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce „Brasato“  
mit Kartoffelstock & Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

*Pro Person à CHF 45.00*

## Das Schweizerische

Bunter Blattsalat  
mit Speck & Croûtons

\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes  
mit Rösti & Champignons

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait  
verfeinert mit Rum

*Pro Person à CHF 55.00*

## Das Individuelle

Stellen Sie sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen

*(ab 12 Personen – das gleiche Menü für Alle mit Vegetarischer Alternative möglich).*

Wir sind gespannt auf Ihr individuell gestaltetes Menü!

## Kalte Vorspeisen

Grüner Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 8.50
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 9.50
Bunter Blattsalat mit Speck & Croutons an Cassis-Balsamico Dressing	CHF 11.00
Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas (Selleriesalat)	CHF 11.00
Enten-Terrine mit Portwein, Sauce «Cumberland» buntes Salatsträusschen an Honig-Senf-Dressing	CHF 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF 16.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei	CHF 14.00
Nüsslisalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck, Pilzen & Croutons	CHF 16.00

## Suppen

Waldpilzrahmsuppe mit Rohschinken Chips	CHF 10.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 9.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli / Gemüse Julienne)	CHF 9.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 9.00
Süskartoffelcremesuppe mit Chorizo Chips	CHF 10.50
Randencrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 9.50

### Hauptspeisen (Schwein)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 26.00
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüse garnitur	CHF 26.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur	CHF 28.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Schweinssteak an Pommerysenfsauce mit Nudeln & Gemüse garnitur	CHF 28.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 35.00
Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Gemüse garnitur	CHF 24.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragôut serviert mit Burgundersauce, Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 36.00

### Hauptspeisen (Rind)

Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl	CHF 24.00
Hacktätschli (gemischt) an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelstock & Mischgemüse	CHF 25.00
Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen	CHF 24.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	CHF 45.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Safranrisotto & Gemüse garnitur	CHF 28.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 37.00
Rindsentrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse garnitur	CHF 45.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse garnitur & Reis	CHF 35.00
Rindsfilet CH an Pommery-Senfsauce mit Röstikroketten & Gemüse garnitur	CHF 52.00

### Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 42.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Rösti serviert & Gemüse garnitur	CHF 36.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse	CHF 56.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Röstikroketten & Broccoli	CHF 56.00
Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 45.00

### Hauptspeisen (Geflügel)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 31.00
Pouletbrust gebraten, an Pommerysenfsauce mit Reis & Gemüse	CHF 31.00
Truten-Piccata mit Tomatenrisotto	CHF 22.50
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes mit Reis & Gemüse	CHF 22.50
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 22.00



### Hauptspeisen (Fisch)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 33.00
Felchenfilets an Dillrahmsauce, Butterreis & Gemüse garnitur	CHF 33.00
Gebratene Lachstranche mit Wildreis und Blattspinat	CHF 33.00

### Vegetarische Hauptspeisen

Winterlicher Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	CHF 28.00
Eierschwämmli Ravioli mit Haselnuss-Crumble & Ahornsirup	CHF 24.50

## Fondue-Zyt im «Wöude»

<b>Käsefondue Tradition</b> mit Brotwürfel	CHF 26.50
Feine Hausmischung 	
<b>Käsefondue «Buure Art»</b>	CHF 28.50
Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	
<b>Käsefondue «Madagaskar»</b> 	CHF 28.50
Das Rassige mit grünem Pfeffer mit Brotwürfel	
<b>«Fondue Chinoise»</b>	CHF 55.00
Gemischter Salat	
***	
Handgeschnittenes Fleisch von Poulet, Rind, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen (Cocktail-, Curry-, Barbecue-, Tartar & Joghurt-Knoblauchsauce) dazu Pommes Frites und Reis	

*Unsere Fondue Preise sind pro Person berechnet.*

## Desserts

Panna Cotta mit saisonalen Früchten garniert	CHF 9.00
Uschi`s Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
Hausgemachtes Schokoladen-Parfait mit Rum & Früchten garniert	CHF 11.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème	CHF 9.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	CHF 11.50
Dessertteller „Wöude“	CHF 12.50
Mini Vermicelles mit Rahm	CHF 7.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.50

**Zusätzlich zu unseren Hausgemachten Spezialitäten, haben wir eine Glacékarte mit tollen Coups der Glacémarke Emmi**



## REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

<b>Fleisch</b>	✦ Wechsler Metzgerei Sursee
	✦ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
<b>Fisch</b>	✦ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
	✦ Seinet Comestibles, Luzern
<b>Wild</b>	✦ Rehschnitzel, Rehpfeffer, Rehgeschnetzelttes, Rehfilet aus regionaler Jagd
	✦ Hirschentrecôte aus Österreich
<b>Frischeier</b>	✦ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann
<b>Wachteleier</b>	✦ Peter Wehrmüller, Malters
<b>Gemüse</b>	✦ Mundo AG Rothenburg
	✦ Saisonfrüchte aus der Region
<b>Sprossen</b>	✦ Biohof Bucher Naturprodukte Büron
<b>Speiseöl</b>	✦ Mühle Briseck, Zell
<b>Käse</b>	✦ Fondue: Bergkäse Toggenburg/Appenzell
<b>Brot &amp;</b>	✦ Bäckerei Stocker Sursee
<b>Backwaren</b>	✦ Confiserie 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!**