

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

Sellerie-Apfel Suppe
mit knusprigem Speck

Gebratene Felchenfilets „Zuger Art“
an Weissweinkräutersauce
Marktgemüse und Butterreis

oder

Rindsfilet Medaillon auf Steinpilzrahmsauce
Marktgemüse und Nudeln

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. 55.00
Felchen 4-Gänge 10 Menü: Fr. 65.00

Rindsfilet 3-Gänge 10 Menü: Fr. 73.00
Rindsfilet 4-Gänge 10 Menü: Fr. 83.00

10 davon 1 Hauptgang

Wintertraum

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Sellerie-Apfel Suppe
mit knusprigem Speck

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 65.00

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 Toblerone-Schoggimousse
mit Früchten garniert

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 9.50
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 11.00
Bunter Blattsalat mit Speck & Croutons an Honig-Senf-Dressing	CHF 12.00
Morchel-Terrine Sauce «Cumberland» buntes Salatsträusschen an Honig-Senf-Dressing	CHF 16.50
Winterliches Blattsalatbouquet an Honig-Senf Dressing mit Taleggiokäse, frischen Feigen & gerösteten Baumnüssen	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
Sellerie-Apfel Suppe mit knusprigem Speck	CHF 10.50
Randencrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 10.50

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 29.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur	CHF 29.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Schweinssteak an Pommerysenfsauce mit Nudeln & Gemüse garnitur	CHF 31.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 36.00
Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Gemüse garnitur	CHF 25.00
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 25.00
Hacktätschli (gemischt) an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelstock & Mischgemüse	CHF 26.00
Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen	CHF 25.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	CHF 46.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Safranrisotto & Gemüse garnitur	CHF 29.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 37.00
Rindsentrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse garnitur	CHF 46.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse garnitur & Reis	CHF 36.00
Rindsfilet CH an Pommery-Senfsauce mit Röstikroketten & Marktgemüse	CHF 54.00

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 24.00
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes mit Reis & Gemüse	CHF 24.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 24.00

Hauptspeisen (Fisch)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 34.00
Felchenfilets an Weissweinkräutersauce Butterreis & Gemüse garnitur	CHF 34.00
Gebratene Lachstranche auf Orangenbutter mit Wildreis und Blattspinat	CHF 34.00

Vegetarische Hauptspeisen

Winterlicher Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	CHF 28.00
«Freiburger» Rösti Überbacken mit Tomaten, Camembert & frischen Kräutern	CHF 26.00
«Fettucini Porcini» Nudeln an sämiger Steinpilzrahmsauce mit Parmesan Chips	CHF 25.00

Fondue-Zyt im «Wöude»

Käsefondue Tradition mit Brotwürfel	CHF 26.50
Feine Hausmischung 	
Käsefondue «Buure Art»	CHF 28.50
Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	
Walliser Tomaten Fondue 	CHF 28.50
Das Rassige mit grünem Pfeffer mit Brotwürfel	
«Fondue Chinoise»	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 9.50
Toblerone-Schoggimousse Früchten garniert	CHF 9.50
Uschi`s Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème	CHF 9.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	CHF 11.50
Dessertteller „Wöude“	CHF 13.50
Mini Vermicelles mit Rahm	CHF 8.50
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

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
Käse	✧ Fondue: Bergkäse Toggenburg/Appenzell
Brot &	✧ Bäckerei Stocker Sursee
Backwaren	✧ Confiserie Fischer Sursee

Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben.
Felchenfilets stammen aus Innerschweizer Seen, Fischerei Hofer.
Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieben



**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank!**