



# Silvestermenü

## Mittwoch, 31. Dezember 2025

Morchel-Terrine mit Kürbis-Ingwer Gel  
Blattsalatbouquet an Honig-Senf-Dressing  
garniert mit gerösteten Nüssen



Apfel-Sellerie Cremesuppe  
mit knusprigem Speck & Champignons



Grapefruitsorbet  
mit einem Schuss Gin



Gebratenes Rindsentrecôte  
an Sauce Béarnaise  
mit Pommes Williams & Marktgemüse

*oder*

Felchenfilets „Zuger Art“  
an Weisswein-Kräuterrahmsauce  
Reis & Marktgemüse



Käse aus der Region  
mit Feigensenf



Zweifarbige Toblerone-Schoggimousse  
mit Früchten garniert

4-Gang Menü: Fr. 79.00

5-Gang Menü: Fr. 89.00

6-Gang Menü: Fr. 99.00

Fischmenü Fr. 10.00 Reduktion

BITTE WENDEN →



# Silvester 2025 - Speisekarte

## Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 11.50
Nüsslisalat «Jägerart» mit gebratenem Speck, Champignons & Croûtons an Honig-Senf-Dressing*	Fr. 16.00
Morchel-Terrine mit Kürbis-Ingwer Gel Blattsalatbouquet an Honig-Senf-Dressing* & geröstete Nüsse	Fr. 16.50
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit knusprigem Speck & Champignons	Fr. 11.50

## Hauptgänge

Gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Béarnaise Pommes Williams und Marktgemüse	Fr. 48.00
Felchenfilets „Zuger Art“ an Weisswein-Kräuterrahmsauce mit Reis & Marktgemüse	Fr. 36.00
Pouletbrüstchen CH an Steinpilzrahmsauce mit Fettucine und Marktgemüse	Fr. 33.00
Cordon Bleu «Wöude» mit Pommes Frites und Marktgemüse	Fr. 36.00
Nudelpfanne „Porcini“ an Steinpilzrahmsauce mit winterlichem Gemüse	Fr. 28.00
<i>Etwas feines zum Abschluss...</i>	
Zweifarbiges Toblerone-Schoggimousse mit Früchten garniert	Fr. 12.00
Käsevariation aus der Region mit Feigensenf und Früchten garniert	Fr. 12.00

**Das ganze «Wöude» Team wünscht Ihnen ein  
großartiges neues Jahr 2026!**