

Menüvorschläge Frühling 2020

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Frühling zwischen März bis Juni 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 Traueressen, wir finden bestimmt den optimalen Raum für Ihr Zusammenkommen.

Unser Raumangebot umfasst: ein Speiserestaurant bis 30 Personen, unser Wöude-Sääli bis 20 Personen, das Spiegelsääli bis 12 Personen, ein gediegener Saal bis max. 70 Personen, das Vierherrensääli bis 28 Personen sowie zwei weitere Räume (Rathaus und Stadthof) im 2. Stock für je 16 Personen, welche sich für kleinere Sitzungen oder Workshops besonders eignen.

Wir verlangen für unsere Räumlichkeiten keine Miete, wenn ein Essen bestellt wird. Sitzungen oder Versammlungen ohne Essen auf Anfrage.

Unsere Gartenterrasse direkt an der Sure eignet sich bestens für einen Apéro vorweg.

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 12 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise bitte auf 1 gemeinsames Menu festlegen. Die Beilagen können beliebig kombiniert werden. Ebenfalls inbegriffen sind Menükarten des Hauses, dazu passende Kerzen und einfache Dekoration nach Saison.

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Blumendekorationen mitbringen oder bei uns bestellen. Direkt neben unserem Wirtshaus befindet sich das Blumenhaus am Untertor, welches wir sehr empfehlen können.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Service-Personal. Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne unverbindlich zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Reservation.

*Wilder Mann Sursee AG
Uschi Winiker-Meyer
mit dem Wöude-Team*

Frühlingsmenu

Buntes Frühlings -Salatsträusschen
mit grünen Sargelspitzen & Rauchlachsroschen
an Bärlauchdressing *

Hausgemachte Spargelcremesuppe
mit frischen Spargelstückchen

Kalbsgeschnetzeltes «Wöude»
mit grünen und weissen Spargeln an Bärlauchsauce
serviert auf Fettuccine Nudeln

oder

Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee
pochiert an leichtem Bärlauchschaum
saisonale Gemüse garnitur und Reistimbale

Kleine Käsevariation
mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

oder

Eierlikörmousse
mit Salat von frischen Erdbeeren

6-Gänge Menü: Fr. 79.00
5-Gänge Menü: Fr. 69.00
4-Gänge ☉ Menü: Fr. 59.00
3-Gänge ☉ Menü: Fr. 49.00

☉ davon 1 Hauptgang * = *gluten- und laktosefrei*

Frühlingstraum

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Spargelcrèmesuppe

Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce

Fettuccine & Gemüse garnitur

„Crema Catalana“

Pro Person à CHF 69.00

Hoch hinaus

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli

Desserteller „Wöude“

Pro Person à CHF 78.00

Das Beliebte

Bunter Frühlingssalat mit grünen & weißen Spargeln

Roastbeef am Stück gebraten

an Sauce Béarnaise

mit Kartoffelgratin und Markt Gemüse

Sorbet Trilogie

Pro Person à CHF 54.00

Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Broccoli

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

Pro Person à CHF 39.00

Das Schweizerische

Bunter Blattsalat
mit lauwarmen Spargeln garniert

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti & Champignons

Parfait Grand Manier

Pro Person à CHF 49.00

Das Individuelle

Stellen Sie sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen (*ab 10 Personen – ein Menü für Alle mit Vegetarischer Alternative möglich*).

Wir sind gespannt auf Ihr individuell gestaltetes Menü!

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 7.00
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 8.00
Bunter Blattsalat mit Speck & Croutons an Balsamico-Dressing	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Spargeln & frischem Bärlauch	CHF 12.50
Frühlingsalat mit 3 gebratenen Black-Tiger Crevetten an Bärlauch-Vinaigrette	CHF 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF 13.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei	CHF 11.00

Suppen

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 8.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 8.50
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 8.50
Broccolicrèmesuppe	CHF 8.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 8.50
Spargelcrèmesuppe	CHF 8.50

Hauptspeisen (Schwein)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 24.50
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet	CHF 22.50
Schweinsragôut mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 21.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur	CHF 26.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 24.00
Schweinssteak an Pommery-Senfsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 27.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 31.00
Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse	CHF 24.50
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragôut serviert mit Burgundersauce, Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 35.00

Hauptspeisen (Rind)

Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl	CHF 24.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 36.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 24.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 35.00
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse	CHF 36.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis	CHF 35.00
Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 45.00

Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 36.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Gemüse garnitur & Rösti	CHF 32.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse	CHF 50.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 48.00
Lammrückenfilet an Grillsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 42.00

Hauptspeisen (Geflügel)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 24.50
Pouletbrust gefüllt mit Spinat & umwickelt von Rohschinken	CHF 29.00
„Stroganoff“ mit Poulet geschnetzeltes mit Reis & Gemüse	CHF 22.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 21.00

Hauptspeisen (Fisch)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 31.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 28.00

Vegetarische Hauptspeisen

Rösti „Fribourgeois“ mit Tomaten-Würfeln, frischen Kräutern und mit Camembert im Ofen überbacken	CHF. 23.50
Frühlings-Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	CHF 25.00
Blätterteigkissen mit Gemüsecurry gefüllt & Basmatireis	CHF 24.00

Desserts

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 8.00
Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.00
Hausgemachtes Parfait mit Grand Manier	CHF 9.50
Caramelköpfli mit Rahm	CHF 8.00
Gebrannte Crème	CHF 7.00
Dessertteller „Wöude“	CHF 12.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.50
mini Dessert`s nach Absprache	ab CHF 5.50

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden regionalen Betrieben:

- Fleisch** ✧ Wechsler Metzgerei, Sursee & Nebikon
 ✧ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, Rothenburg
- Wild** ✧ Aus hiesiger Jagd Region Knutwil / Sursee
- Fisch** ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
 ✧ Seinet Comestibles, Luzern
- Eier** ✧ Familie Kunz, Schwarzenbach
- Gemüse** ✧ Mundo AG Rothenburg
 ✧ Saisonfrüchte aus der Region

Deklaration: Schweine-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Rindfleisch stammt aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben und aus Südamerika. Lamm und Pferd stammen aus Neuseeland. Pouletgeschnetzeltes und Chicken Nuggets stammen aus Brasilien und können mit Hormonen und Antibiotika und / oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier aus Bodenhaltungsbetrieb stammen von der Familie Kunz, Schwarzenbach.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden sie sich bitte an das Service- oder Küchenpersonal. Ohne Deklaration stammen Fleisch und Fleischprodukte aus der Schweiz