

## Menüvorschläge Frühling 2024

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Frühling zwischen **April 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 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 uns & wir passen das Menü dementsprechend an. 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*

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% MwSt – Frühlingkarte 2024

## Frühlingsmenü

Bunter Frühlings-Salatstrauss an Bärlauchdressing  
mit Sprossen aus Bio-Anbau in Büron  
dazu ein fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat

\*\*\*\*\*

Spargelcrèmesuppe  
mit Rahmhaube

\*\*\*\*\*

Felchenfilets aus dem Sempachersee  
gebraten auf roter Peperonisauce  
serviert mit Reis-Timbale & Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes „Chef“  
an Bärlauchrahmsauce  
mit Spargelstücken auf einem Nudelnest

\*\*\*\*\*

Käse-Rendezvous  
garniert mit Früchten & Feigensenf

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu im Weckgläsli  
garniert mit frischen Erdbeeren

6-Gänge    Menü: Fr. 92.00  
5-Gänge    Menü: Fr. 82.00  
4-Gänge ● Menü: Fr. 64.00  
3-Gänge ● Menü: Fr. 54.00

● davon 1 Hauptgang

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% MwSt – Frühlingskarte 2024

## Frühlingstraum

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleischstreifen

\*\*\*

Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce  
Fettuccine & Gemüse garnitur

\*\*\*

„Crema Catalana“

*Pro Person à CHF 86.00*

## Hoch hinaus

Bunter Blattsalat  
mit Speck & Croûtons

\*\*\*

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes „Chef“  
an Bärlauchrahmsauce  
mit Spargelstücken auf einem Nudelnest

\*\*\*

Desserteller „Wöude“

*Pro Person à CHF 72.00*

## Das Beliebte

Bunter Frühlingsalat  
an französischem Hausdressing

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbet Trilogie

*Pro Person à CHF 62.00*

### Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten „Brasato“ an Rotweinsauce  
mit Kartoffelstock & Broccoli

\*\*\*

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

*Pro Person à CHF 46.00*

### Das Schweizerische

Gemischter Salat  
an französischem Hausdressing

\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes  
an Champignonrahmsauce  
mit Rösti & Marktgemüse

\*\*\*

Orangen-Grand Manier Parfait

*Pro Person à CHF 57.00*

### Das Preiswerte

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Luzerner Kugelipastetli  
mit Reis, Erbsli & Rüepli

\*\*\*

Uschi`s Apfelkuchen

*Pro Person à CHF 40.00*

## Das Individuelle

Stellen Sie sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen (*ab 12 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 8.00
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit Speck & Croutons an Balsamico-Dressing	CHF 10.50
Bunter Frühlings-Salatstrauß an Bärlauchdressing mit Bio-Sprossen dazu ein fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat	CHF 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF 16.00
Blattsalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck & Champignons	CHF 14.00

## Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleisch	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli/Gemüse Julienne)	CHF 9.50
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 9.00
Broccolicrèmesuppe	CHF 9.50
Hausgemachte Süsskartoffelcrèmesuppe verfeinert mit Crème Fraiche & Chorizo Chip	CHF 11.00
Randencrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 9.50
Apfel-Meerrettichsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF 11.00

### Hauptspeisen (Schwein)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 26.00
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet	CHF 26.00
Schweinsvoressen mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 22.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse	CHF 25.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur	CHF 28.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 24.00
Schweinssteak an Pommery-Senfsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 28.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 33.00
Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse	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
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 45.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 28.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 37.00
Entrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse	CHF 45.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis	CHF 35.00
Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 52.00
Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen	CHF 25.00

### Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 38.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Gemüse garnitur & Rösti	CHF 36.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse	CHF 55.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 55.00
Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 44.00

### Hauptspeisen (Geflügel)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 28.00
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & umwickelt von Rohschinken	CHF 31.00
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes mit Reis & Gemüse	CHF 23.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 23.00

### Hauptspeisen (Fisch)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 33.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 33.00

### Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller «Wöude» mit Saisongemüse dazu Röstitaschen mit Frischkäsefüllung	CHF 26.00
Pastetli gefüllt mit Spargelragout an Bärlauchsauce serviert mit Butter-Reis	CHF 24.00
Spargelrisotto mit Spargelspitzen garniert mit Bärlauch und Parmesan zubereitet	CHF 24.00

## Desserts

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 9.50
Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème	CHF 9.50
Dessertteller „Wöude“	CHF 12.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.50
mini Dessert`s nach Absprache	ab CHF 5.50
Saisonales Parfait	CHF 11.50

**Auf Anfrage können wir auch ein Dessert nach Ihrem Wunsch anbieten. Zudem haben wir eine Glacékarte mit diverse Coupes von der Emmi Schweiz AG. Bitte kontaktieren Sie uns oder geben Sie Ihren Wunsch durch.**



## 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
- Backwaren**   ✦ Alle Ruch- & Weggenbrot, Gipfeli Bäckerei Stocker Sursee  
                    ✦ Nussgipfel & Toastbrot Conditorei 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!**