

Menüvorschläge Frühling 2023

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Frühling zwischen **März bis April** 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*

Gourmetmenü

Rauchlachsroschen
an hausgemachter Dill-Senfsauce
Blattsalatstrüsschen an Honig-Senf Dressing
serviert mit Toast & Butter serviert

Randencrèmesuppe
mit frischem Ingwer verfeinert

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

Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet
an Champignonsauce
mit Kernser Nudeln & Marktgemüse

Käse-Rendezvous
garniert mit Früchten & Feigensenf

Hausgemachtes Orangen-Grand Manier Parfait
garniert mit Früchten

6-Gänge Menü: Fr. 92.00
5-Gänge Menü: Fr. 82.00
4-Gänge ① Menü: Fr. 64.00
3-Gänge ① Menü: Fr. 54.00

① davon 1 Hauptgang

Frühlingstraum

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Rüeblicrèmesuppe
mit Ingwer verfeinert

Rindsfilet an rosa Pfeffer-Cognacsauce
Fettuccine & Gemüse garnitur

„Crema Catalana“

Pro Person à CHF 85.00

Hoch hinaus

Bunter Blattsalat
mit Speck & Croûtons

Broccolicrèmesuppe

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Reis & Marktgemüse

Desserteller „Wöude“

Pro Person à CHF 82.00

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 59.00

Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten „Brasato“ an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Broccoli

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

Pro Person à CHF 44.00

Das Schweizerische

Gemischter Salat
an französischem Hausdressing

Zürcher Geschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
mit Rösti & Marktgemüse

Orangen-Grand Manier Parfait

Pro Person à CHF 55.00

Das Preiswerte

Gemüsecrèmesuppe

Luzerner Kugelipastetli
mit Reis, Erbsli & Rüebli

Uschi`s Apfelkuchen

Pro Person à CHF 38.00

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
Rauchlachs mit Dill-Senf Sauce, Blattsalatsträusschen an Honig-Senf Dressing serviert mit Toast & Butter	CHF 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF 16.00
Blattsalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck & Champignons	CHF 14.00

Suppen

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 9.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli/Gemüse Julienne)	CHF 9.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 9.00
Broccolicrèmesuppe	CHF 9.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 9.50
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 24.00
Schweinsvoressen mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 22.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	CHF 22.50
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 24.00
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 45.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 26.00
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

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 54.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 54.00
Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 43.00

Hauptspeisen (Geflügel)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 27.00
Pouletbrust gefüllt mit Spinat & umwickelt von Rohschinken	CHF 31.00
„Stroganoff“ mit Poulet geschnetzeltes 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 32.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 32.00

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller «Wöude» mit Saisongemüse dazu Röstitaschen mit Frischkäsefüllung	CHF 26.00
Rösti «Fribourgeois» mit Tomatenwürfel & Camembert im Ofen gebacken	CHF 24.00
Waldpilzrisotto sämiges Risotto mit frischen Waldpilzen & Parmesan	CHF 23.50

Desserts

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 8.00
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
Orangen-Grand-Manier Parfait	CHF 11.50

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden regionalen Betrieben:

- Fleisch**
 - ✧ Wechsler Metzgerei, Sursee & Nebikon
 - ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos Metzg, Rothenburg

- Fisch**
 - ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
 - ✧ Seinet Comestibles, Luzern

- Eier**
 - ✧ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann

- Gemüse**
 - ✧ Mundo AG Rothenburg
 - ✧ Saisonfrüchte aus der Region
 - ✧ Biohof Bucher Naturprodukte Bucher (Sprossen)

Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier aus Schweizer Freilandhaltung

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