



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Sommer 2022, zwischen Juni und August 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 32 Personen, unser Wöude-Säli bis 20 Personen, das Spiegelsäli bis 12 Personen, ein gediegener Saal bis max. 70 Personen, das Vierherrensäli 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.

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*

## Sommernmenu

Honigmelonen-Schiffchen  
mit Parmaschinken garniert

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Tomatensuppe  
mit Basilikum und Sahnehaube

\*\*\*\*\*

Rindsentrecote (180g), überbacken mit Käse-Senfkruste  
an Rotweinjus  
Sommergemüse  
Bratkartoffeln

*oder*

Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee  
auf roter Peperonisauce  
serviert mit Butterreis-Timbale und marktfrischem Gemüse

\*\*\*\*\*

Kleine Trilogie mit Käse  
aus der Schweiz

*oder*

Feines Erdbeerparfait garniert,  
von einheimischen Erdbeeren aus Sursee/ Oberkirch

6-Gänge	Fr. 83.00
5-Gänge	Fr. 73.00
4-Gänge  mit Hauptgang Fleisch oder Fisch	Fr. 63.00
3-Gänge  mit Hauptgang Fleisch oder Fisch	Fr. 53.00
 davon 1 Hauptgang	

## SOMMERTRAUM

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Weinschaumsüppchen Riesling x Sylvaner

\*\*\*

Rindsfilet an Cognac-Pfeffersauce

Röstikroketten & Gemüse garnitur

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

*Pro Person à CHF 69.00*

## HOCH HINAUS

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhaube

\*\*\*

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Fettuccinen & Broccoli

\*\*\*

Desserteller „Wöude“

*Pro Person à CHF 79.00*

## DAS BELIEBTE

Carpaccio von der Aubergine  
mit warm mariniertem Fetakäse

\*\*\*

Rindskraftbrühe  
mit hausgemachten Kräuterflädli

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbet Trilogie

*Pro Person à CHF 64.00*

## **DAS WÄHRSCHAFT**

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
mit Kartoffelstock & frisches Mischgemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

*Pro Person à CHF 39.00*

## **DAS SCHWEIZERISCHE**

Bunter Blattsalat  
mit Speck und Brotcroutons

\*\*\*

Zürcher Kalbs- Geschnetzeltes mit Rösti & Gemüse vom Markt

\*\*\*

Limetten- Panna cotta mit Früchten garniert

*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 Menu 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 8.50
Sommersalat mit Yakitori-Pouletspiesschen an Cassis-Balsamico-Dressing	CHF 14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	CHF 14.50
Tomatensalat mit Büffel- Mozzarella an Cassis-Balsamico Dressing	CHF 14.50
Melonen mit Bündner Rohschinken	CHF 16.50

## SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube	CHF 8.50
Aargauer-Rüeblicrèmesuppe	CHF 8.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 7.50
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 7.50
Broccolicrèmesuppe	CHF 8.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 8.50

### HAUPTSPEISEN (SCHWEIN)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 24.50
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet	CHF 23.50
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 Pommerysenfsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 27.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 32.00
Schwedenbraten mit Duchesse-Kartoffeln & Gemüse	CHF 24.50
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten serviert mit Burgundersauce, Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 42.00

### 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 25.00
Rumpsteak von der Huft mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse	CHF 35.00
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 36.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Rösti & Gemüse garnitur	CHF 36.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse	CHF 50.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 48.00
Lammrückenfilet an Grillsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 42.00

### HAUPTSPEISEN (GEFLÜGEL)

Poulet „Saltimbocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 28.50
„Stroganoff“ mit Poulet geschnetzeltes mit Reis & Gemüse	CHF 22.50
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 21.00
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou im Rohschinkenmantel mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 29.50

### HAUPTSPEISEN (FISCH)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 32.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 28.00

### VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Mediterrane Pastapfanne mit Peperoni, Tomate, Aubergine, Basilikum & Oliven	CHF 24.00
Sommer-Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	CHF 25.00
Sommerliches Tomatenrisotto mit Cherrytomaten, Basilikum & Mozzarellaperlen	CHF 24.00

## DESSERTS

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 8.00
Apfelcake „Uschi“ mit Vanilleglacé	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Hausgemachtes Parfait mit Grand Manier	CHF 9.50
Caramelköppli hausgemacht mit Rahm	CHF 8.00
Gebrannte Crème hausgemacht nach Grosi's Rezept	CHF 7.00
Dessertteller „Wöude“	CHF 12.50
Käse-Variation aus der Region	CHF 12.50
Erdbeer-Tiramisu im Gläsli	CHF 6.50
Erdbeer-Mousse im Gläsli	CHF 6.50
Verschiedene Mini-Dessert (nach Anfrage)	CHF 6.50

Wir haben zudem viele verschiedene Glacen und Desserts im Angebot.

Bitte kontaktieren Sie uns!