

## Menüvorschläge Herbst 2020

---

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Herbst zwischen Mitte September & Ende November 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 Abschiedsessen, wir finden bestimmt den passenden 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 auch im Herbst 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.

*Wirtshaus Wilder Mann  
Uschi Winiker-Meyer  
mit dem Wöude-Team*

# Herbstmenu

Feine Tranchen vom Wildschweinrohschinken  
mit buntem Herbstsalatstrüsschen und gekochtem Wachtelei  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe «Wöude»  
mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube

\*\*\*\*\*

Rehschnitzel aus Knutwiler/Surseer Jagd  
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen  
hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

*oder*

Felchenfilets «Luzerner Art» aus dem Sempachersee  
Gebraten mit Tomatenwürfeli und Kapern an Kalbsjus  
Saisongemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Eingelegte Rotweinzwetschgen und Vanilleglace  
mit Rahm

*oder*


Käsetrilogie aus unserer Region

6-Gänge Menü: Fr. 82.00

5-Gänge Menü: Fr. 72.00

4-Gänge  Menü: Fr. 62.00

3-Gänge  Menü: Fr. 52.00

 davon 1 Hauptgang



## Unsere Menüs

### Das Schweizerische

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti & Champignons

\*\*\*

Parfait Grand Manier

*Pro Person à CHF 49.50*

### Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
mit Kartoffelstock & Gemüse garnitur

\*\*\*

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

*Pro Person à CHF 39.50*

### Das Traditionelle

Gemischter Salat an Hausdressing

\*\*\*

Luzerner Kügeli-Pastetli  
mit Pommes Frites, Erbsli & Rüepli

\*\*\*

Caramelköpfli mit Rahm & Früchten garniert

*Pro Person à CHF 38.00*

### Das Beliebte

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Bernaise

Mit Kartoffelgratin und Markt Gemüse

\*\*\*

Sorbet Triologie

*Pro Person Fr. 53.00*

### Das eingepackte Brüstchen

Nüsslisalat „Mimosa“

\*\*\*

Pouletbrüstchen gefüllt mit Cantadou umwickelt mit Rohschinken

Safranrisotto & Broccoli

\*\*\*

Uschi`s Apfelkuchen mit Vanillleglacé

*Pro Person à CHF 48.00*

### Das Bäuerliche

Grüner Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Buure Bratwurst mit Rösti & Gemüse vom Markt

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

*Pro Person à CHF 36.00*

### Das Exklusive

Geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum

\*\*\*

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Rindsfilet an dunkler Barolosauce  
mit Röstikroketten & Gemüse garnitur

\*\*\*

Rotweinzwetschgen mit Marroni-Parfait

*Pro Person à CHF 75.00*

### Das Rassige

Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons

\*\*\*

Rindshuftstreifen «Stroganoff»

Reis und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Kleiner Sorbetteller mit Früchten garniert

*Pro Person à CHF 46.00*

## Das Individuelle

Stellen Sie nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen.  
(Ab 12 Personen – gleiches 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 8.00
Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons an Cassis-Balsamico Dressing	CHF 9.00
Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas (Selleriesalat)	CHF 9.00
Herbstsalat mit warmen Pilzen	CHF 9.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum & Salatbouquet	CHF 14.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei	CHF 12.00
Nüsslisalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck, Pilzen & Croûtons	CHF 14.00
Herbstliche Terrine mit verschiedenen Pilzen & Kräutersalat garniert	CHF 12.00
Hirschterrine „Diana“ mit Herbstsalatsträusschen & Cumberlandsauce	CHF 12.00

## Suppen

Marronicrèmesuppe mit Cranberrys	CHF 8.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen & Sahnehaube	CHF 8.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 8.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 7.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 7.00
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	CHF 8.50

### Hauptspeisen (Schwein)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüeblli	CHF 24.50
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet	CHF 22.50
Schweinsragôut mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 21.00
Schweinschnitzel paniert mit Rüeblli & Pommes Frites	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 31.00
Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse	CHF 24.50
Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Gemüse	CHF 22.50
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 Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 36.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 25.00
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 Pfefferrahmsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 46.00

### Hauptspeisen (Wild) – nur ab Mitte September bis ca. Ende November

Rehschnitzel «Wöude» an Waldpilzsauce	CHF 40.00
Rehpfeffer «Jäger-Art» mit Speck & Champignons Hausgebeizt, mit Speck & Champignons serviert	CHF 30.00
Rehgeschnetzeltes «Julia» an Pflaumensauce mit Vielle Prune	CHF 35.00
Rehrückenfilet «Deluxe» an Trauben-Pfeffersauce	CHF 45.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen: hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren und karamellierte Marroni.

### Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 36.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Röstli serviert	CHF 36.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Röstli & Gemüse	CHF 52.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 52.00
Lammrückenfilet an Grillsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 43.00

### Hauptspeisen (Geflügel)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 26.50
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & Rohschinken mit Gemüse garnitur Bratkartoffeln	CHF 29.00
Truten-Piccata mit Tomatenrisotto	CHF 22.00
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltem mit Reis & Gemüse	CHF 22.50
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 21.00

### Hauptspeisen (Fisch)

Felchenfilets auf Gemüsebeet an Dillsauce mit Wild-mix Reis	CHF 31.00
Eglifilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 35.00



## Vegetarische Hauptspeisen

Blätterteigkissen mit Waldpilzragoût, Rosenkohl, Spätzli	CHF 25.00
Herbstgemüseteller «Wöude» serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeere hausgemachte Spätzli dazu feine Waldpilzsauce	CHF 26.00
Rösti «Fribourgeois» mit Tomatenwürfeli, frischen Kräutern, und Camenbert im Ofen überbacken	CHF 23.50

## Desserts

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 8.00
Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Hausgemachtes Parfait mit Grand Manier	CHF 9.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 8.00
Gebrannte Crème hausgemacht nach Grosis Rezept	CHF 8.00
Rotweinzwetschgen mit Marroniparfait	CHF 9.00
Vermicelles mit Rahm	CHF 7.50
Verschiedene mini Desserts im Weck Gläsli ab	CHF 6.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.00
Dessertteller „Wöude“	CHF 12.50

## Herbstzeit... Winterzeit... Fonduezeit!

Käsefondue „Wöude“ mit Brotstückchen	CHF 23.00
Käsefondue „Bure Art“ mit Speck und Pilzen, Brot & Kartoffeln	CHF 25.00
Fondue „Chinoise“ und gemischter Salat als Vorspeise	CHF 46.00
Tischgrill Preis nach Anfrage (Fleischwahl)	

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden regionalen Betrieben:

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