

MENÜVORSCHLÄGE HERBST

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 sowie unser Wöude-Säali im Erdgeschoss, das Spiegelsäali und ein gediegener Saal im 1. Obergeschoss, sowie das renovierte Vierherrensäali im EG beim Hintereingang. Zwei weitere Räume (Rathaus und Stadthof) befinden sich im 2. Stock, welche sich für kleinere Sitzungen oder Workshops besonders eignen. Unser Haus ist über 520 Jahre alt und verfügt über eine breite Treppe es ist jedoch kein Lift vorhanden.

Wir verlangen für unsere Räumlichkeiten keine Miete, wenn ein Essen bestellt wird. Bei Sitzungen oder Versammlungen ohne Essen erlauben wir uns eine angemessene Raummiete zu verlangen.

Bei Reservationen **bis 12 Personen** können Sie gerne etwas aus unserer **à la Carte** Speisekarte vor Ort aussuchen.

Bei Reservationen **zwischen 12-20 Personen** dürfen Sie ein **fixes Menü** bestellen ODER aus einer **verkleinerten Speisekarte** eine Vorbestellung machen.

Bei Reservationen ab 20 Personen bestellen Sie gerne EIN fixes Menü für Alle.
(Vegetarische Alternative möglich)

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne unverbindlich zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Reservation.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Uschi Winiker & s'ganze „Wöude“ Team

HERBSTMENÜ

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

Kürbiscremesuppe «Wöude»
mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry
mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube

Hirsch Entrecôte
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

oder

Frische Felchenfilets «Classic» aus dem Sempachersee
gebraten in Mandel-Butter
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

Eingelegte Rotweinzwetschgen
Zimtglace & Schlagrahm

oder

Käsetrilogie aus unserer Region

6-Gänge Menü: Fr. 91.00

5- Gänge Menü: Fr. 81.00

4-Gänge  Menü: Fr. 70.00

(Hauptgang Fleisch)

4-Gänge  Menü: Fr. 65.00


(Hauptgang Fisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 60.00

(Hauptgang Fleisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 55.00

(Hauptgang Fisch)

 davon 1 Hauptgang

DAS SCHWEIZERISCHE

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Zürcher Kalbgeschnetzeltes
mit Rösti & Marktgemüse

Schokoladen Parfait

Pro Person à CHF 57.00

DAS WÄHRSCHAFT

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Gemüse garnitur

Gebrannte Crème «Grosi-Art»

Pro Person à CHF 43.00

DAS TRADITIONELLE

Gemischter Salat an Hausdressing

Luzerner Kügeli-Pastetli
mit Pommes Frites, Erbsli & Rüepli

Caramelköpfl
mit Rahm & Früchten garniert

Pro Person à CHF 43.00

DAS BELIEBTE

Nüsslisalat „Jägerart“
mit Speck, Pilzen & Crêtons
an Cassis-Balsamico Dressing

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

Uschi`s Apfelcake mit Vanilleglacé

Pro Person Fr. 62.00

DAS EINGEPACKTE BRÜSTCHEN

Nüsslisalat „Mimosa“

Pouletbrüstchen gefüllt mit Cantadou umwickelt mit Rohschinken
Safranrisotto & Broccoli

Kleiner Coupe Nesselrode

Pro Person à CHF 53.00

DAS BÄUERLICHE

Grüner Blattsalat an Hausdressing

Buure Bratwurst vom „Bürlimoos“
mit Rösti & Gemüse vom Markt

Frischer Fruchtsalat

Pro Person à CHF 41.00

DAS EXKLUSIVE

Geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum
Buntes Salatsträusschen

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer

Rindsfilet an dunkler Barolosauce
mit Röstikroketten & Gemüse garnitur

Rotweinzwetschgen mit Marroni-Parfait

Pro Person à CHF 85.00

DAS RASSIGE

Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons

Rindshuftstreifen «Stroganoff»
Reis und Gemüse vom Markt

Kleiner Sorbetteller mit Früchten garniert

Pro Person à CHF 53.00

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 8.00
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons an Cassis-Balsamico Dressing	CHF 10.00
Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas (Selleriesalat)	CHF 10.00
Herbstsalat mit warmen Pilzen	CHF 12.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum & Salatbouquet	CHF 16.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei	CHF 13.00
Nüsslisalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck, Pilzen & Croûtons	CHF 15.00
Herbstliche Terrine mit verschiedenen Pilzen & Kräutersalat garniert	CHF 14.00
Hirschterrine „Diana“ mit Herbstsalatsträusschen & Cumberlandsauce	CHF 14.00

SUPPEN

Marronicrèmesuppe mit Cranberrys	CHF 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen & Sahnehaube	CHF 9.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 9.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 8.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 8.00
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	CHF 9.50

HAUPTSPEISEN (SCHWEIN)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 25.00
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet	CHF 24.00
Schweinsragôut mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 22.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	CHF 22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur	CHF 27.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Schweinssteak an Pommerysenfsauce 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
Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Gemüse	CHF 24.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Pilzragôut serviert mit Burgundersauce, Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 38.00

HAUPTSPEISEN (RIND)

Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce mit Spätzli & Blumenkohl	CHF 25.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 38.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 26.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 36.00
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse	CHF 38.00
„Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis	CHF 36.00
Rindsfilet an Pfefferrahmsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 50.00

HAUPTSPEISEN (WILD) – NUR AB MITTE SEPTEMBER BIS CA. ENDE NOVEMBER

AUSSCHLIESSLICH AUS KNUTWILER ODER SURSEER JADGT!

Rehschnitzel «Wöude» an Waldpilzsauce	CHF 43.00
Rehpfeffer «Jäger-Art» mit Speck & Champignons Hausgebeizt, mit Speck & Champignons serviert	CHF 34.00
Rehgeschnetztes «Julia» an Pflaumensauce mit Vieille Prune	CHF 37.00
Rehrückenfilet «Deluxe» an Trauben-Pfeffersauce	CHF 49.00

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 37.00
„Zürcher Geschnetztes“ mit Rösti serviert	CHF 37.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse	CHF 54.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 54.00
Lammrückenfilet an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 44.00

HAUPTSPEISEN (GEFLÜGEL)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 28.00
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou & Rohschinken mit Gemüse garnitur Bratkartoffeln	CHF 30.00
Truten-Piccata mit Tomatenrisotto	CHF 24.00
„Stroganoff“ mit Pouletgeschnetztem mit Reis & Gemüse	CHF 24.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 23.00

HAUPTSPEISEN (FISCH)

Felchenfilets auf Gemüsebeet an Dillsauce mit Wild-mix Reis	CHF 33.00
Eglifilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 35.00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Blätterteigkissen mit Waldpilzragoût, Rosenkohl, Spätzli	CHF 28.00
Herbstgemüseteller «Wöude» serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel gefüllt mit Preiselbeere hausgemachte Spätzli dazu feine Waldpilzsauce	CHF 29.00
Waldpilzrisotto mit frischen Pilzen & Parmesan	CHF 26.00

HERBSTZEIT... WINTERZEIT... FONDUEZEIT!

Käsefondue „Wöude“ mit Brotstückchen	CHF 26.00
Käsefondue „Bure Art“ mit Speck und Pilzen, Brot & Kartoffeln	CHF 28.00
Fondue „Chinoise“ und gemischter Salat als Vorspeise <i>300gr. Fleisch pro Person (Schwein / Kalb / Rind / Poulet)</i> <i>Fleisch Supplement pro 200gr. Fleisch CHF 12.00</i>	CHF 54.00
Tischgrill Preis auf Anfrage (je nach Fleischwahl)	

DESSERTS

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 9.00
Uschi`sApfelkuchen mit Vanille Glace	CHF 9.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.00
Hausgemachtes Schokoladen Parfait	CHF 10.00
Caramelköppli mit Rahm	CHF 9.00
Gebrannte Crème hausgemacht nach Grosis Rezept	CHF 9.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	CHF 10.00
Vermicelles mit Rahm	CHF 8.00
Verschiedene Mini-Desserts im Weck Gläsli ab	CHF 6.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.00
Dessertteller „Wöude“	CHF 13.00