

Menüvorschläge Winter 2018/2019

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Winter zwischen Dezember bis Februar 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-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 Glühwein-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*

Wintermenu

Winterpastete an Cumberlandsauce
mit Waldorfsalat

Hausgemachte Rindsconsommé
mit einem Schuss Sherry & feinen Gemüsebrunoise

Gebratene Felchenfilets vom Sempachersee
auf herzhaftem Parmesan-Risotto

Kalbsrücken am Stück gebraten
an Portweinjus
mit hausgemachtem Kartoffelgratin
und Gemüsebouquet

Duett vom Mango-Mousse & Parfait
an feiner Himbeersauce

Pro Person à Fr. 82.00

Menüvorschläge Winter 2018/19

Wintertraum

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Randencrèmesuppe mit Jakobsmuschel

Rindsfilet an Morchelrahmsauce
mit Fettuccine & Gemüsegarnitur

Rotweinzwetschgen mit Marroni-Meringue Glacé

Pro Person à CHF 69.00

Hoch hinaus

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli

Desserteller „Wöude“

Pro Person à CHF 78.00

Das Beliebte

Winterlicher Blattsalat mit warmen Pilzen

Kraftbrühe mit Eierstich

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

Sorbet Trilogie

Pro Person à CHF 62.00

Fondue Gaudi

Gemischter Menüsalat

„Fondue Chinoise“

Rind-, Schwein-, Kalb- und Pouletfleisch
serviert mit Pommes Frites, Reis
Essiggemüse & Oliven, Birnen & Pfirsiche
Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar
Barbeque, Haussauce

Zitronensorbet mit Limocello

Pro Person à CHF 58.00

Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock & Broccoli

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

Pro Person à CHF 39.00

Das Schweizerische

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti & Champignons

Parfait Grand Manier

Pro Person à CHF 48.00

Das Individuelle

Stellen Sie Sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen (*ab 10 Personen – das gleiche Menü für Alle mit Vegetarischer Alternative möglich*).

Wir sind gespannt auf Ihr individuell gestaltetes Menü!

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 6.50
Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing)	CHF 7.50
Bunter Blattsalat mit Speck & Crôutons an Cassis-Balsamico Dressing	CHF 8.50
Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas (Selleriesalat)	CHF 8.00
Winterlicher Blattsalat mit warmen Pilzen	CHF 8.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF 10.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei	CHF 10.00

Suppen

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 8.50
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	CHF 7.00
Saisonale Gemüsesuppe	CHF 7.00
Broccolicrèmesuppe	CHF 8.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 8.50

Hauptspeisen (Schwein)

Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli	CHF 24.00
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet	CHF 21.50
Schweinsragôut mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 20.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 25.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli & Gemüse garnitur	CHF 26.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	CHF 24.00
Schweinssteak an Pommerysenfsauce mit Nudeln & Broccoli	CHF 26.00
Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur	CHF 31.00
Schwedenbraten mit Bäckerin-Kartoffeln & Gemüse	CHF 24.50
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 Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 36.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 24.00
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 Morchelrahmsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 45.00

Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 36.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Rösti serviert	CHF 32.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & Gemüse	CHF 50.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Reis & Broccoli	CHF 48.00
Lammrückenfilet an Grillsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	CHF 42.00

Hauptspeisen (Geflügel)

Poulet „Saltim bocca“ mit Gemüse garnitur & Safranrisotto	CHF 23.50
Pouletbrust gefüllt mit Spinat & umwickelt von Rohschinken	CHF 29.00
„Stroganoff“ mit Poulet geschnetzeltes mit Reis & Gemüse	CHF 22.00
„Riz Casimir“ mit Poulet, Currysauce & Früchten garniert	CHF 21.00

Hauptspeisen (Fisch)

Felchenfilets gebraten mit Mandeln, Bratkartoffeln & Gemüse garnitur	CHF 31.00
Gebratenes Lachssteak mit Reis und Blattspinat	CHF 28.00

Vegetarische Hauptspeisen

Rösti „Fribourgeois“ mit Tomaten-Würfeln, frischen Kräutern und mit Camembert im Ofen überbacken	CHF. 23.50
Winterlicher Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	CHF 24.00
Blätterteigkissen mit Pilzragoût & Gemüsereis	CHF 24.00

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 8.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 8.00
Gebrannte Crème	CHF 7.00
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	CHF 9.50
Vermicelles mit Rahm	CHF 7.50
Käse Variation aus der Region	CHF 12.50

Fondue Zyt im Wöude

Käsefondue „Wöude“ mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)	pro Person	CHF 23.50
Käsefondue „Bure Art“ Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	pro Person	CHF 25.50
Käsefondue „Cherry“ Tomatiert und mit Cherrytomaten Brotwürfel	pro Person	CHF 25.50
„Fondue Chinoise“ Handgeschnittenes Fleisch von Poulet, Rind, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen Pommes Frites und Reis	pro Person	CHF 46.00

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden regionalen Betrieben:

- Fleisch**
- ✧ Viandus, Sursee
 - ✧ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, 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.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden sie sich bitte an das Service- oder Küchenpersonal. Ohne Deklaration stammen Fleisch und Fleischprodukte aus der Schweiz.