

MENÜVORSCHLÄGE WINTER

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Herbst 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 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

WINTERMENÜ

Enten-Terrine mit Portwein
dazu Sauce «Cumberland»
buntes Salatsträusschen an Honig-Senf-Dressing

Waldpilzcrèmesuppe
mit Rohschinken-Chips

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

Rindsschmorbraten «BRASATO»
in dunkler Rotweinsauce geschmort
marktfrisches Gemüse und sämiges Safranrisotto

Käse-Rendezvous mit feinen Käsesorten aus der Region
mit Trauben und Feigensenf

Hausgemachtes Schokoladen Parfait
verfeinert mit einem Hauch Rum
mit Früchten garniert

6-Gänge Menü: Fr. 92.00
5-Gänge Menü: Fr. 82.00
4-Gänge ① Menü: Fr. 62.00
3-Gänge ① Menü: Fr. 52.00

① davon 1 Hauptgang

Wintertraum

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Waldpilzcrèmesuppe mit Rohschinken Chips

Rindsfilet an Pommery-Senfsauce
mit Fettuccine & Gemüse garnitur

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace Glacé

Pro Person à CHF 85.00

Hoch hinaus

Bunter Blattsalat mit Speck & Croûtons

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert

Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce
mit Röstikroketten & Gemüse garnitur

Desserteller „Wöude“

Pro Person à CHF 85.00

Das Beliebte

Winterlicher Blattsalat mit warmen Pilzen

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 Poulet Fleisch
serviert mit Pommes Frites, Reis
mit Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Tartar- &
Barbecuesauce

Zitronensorbet mit Limoncello

Pro Person à CHF 60.00

Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce „Brasato“
mit Kartoffelstock & Marktgemüse

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

Pro Person à CHF 45.00

Das Schweizerische

Bunter Blattsalat
mit Speck & Croûtons

Zürcher Geschnetzeltes
mit Rösti & Champignons

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait
verfeinert mit Rum

Pro Person à CHF 57.00

Das Individuelle

Stellen Sie sich nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü aus den untenstehenden Vorspeisen, Hauptspeisen & Desserts zusammen (*ab 12 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 8.00 |
| Gemischter Salat (Französisches- / Italienisches Dressing) | CHF 9.00 |
| Bunter Blattsalat mit Speck & Croutons an Cassis-Balsamico Dressing | CHF 10.50 |
| Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas (Selleriesalat) | CHF 10.50 |
| Enten-Terrine mit Portwein, Sauce «Cumberland» buntes Salatsträusschen an Honig-Senf-Dressing | CHF 16.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum | CHF 16.00 |
| Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei | CHF 14.00 |
| Nüsslisalat „Jäger Art“ mit gebratenem Speck, Pilzen & Croutons | CHF 16.00 |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Waldpilzrahmsuppe mit Rohschinken Chips | CHF 10.50 |
| Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer verfeinert | CHF 9.50 |
| Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli / Gemüse Julienne) | CHF 9.00 |
| Saisonale Gemüsesuppe | CHF 9.00 |
| Apfel-Meerrettichsuppe mit Rauchlachstreifen | CHF 11.00 |
| Randencrèmesuppe mit Ingwer verfeinert | CHF 9.50 |

Hauptspeisen (Schwein)

| | |
|---|-----------|
| Luzerner Kügeli Pastetli, Pommes Frites mit Erbsli & Rüepli | CHF 24.50 |
| Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Gemüsebouquet | CHF 23.00 |
| 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 28.00 |
| Cordon bleu „Wöude“ mit Pommes Frites & Gemüse garnitur | CHF 33.00 |
| Schweinsbraten mit Kartoffelstock & Gemüse | CHF 22.50 |
| 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, Marktgemüse | CHF 45.00 |
| Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Safranrisotto & Marktgemüse | CHF 28.00 |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur | CHF 37.00 |
| Rindsentrecôte CH mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse | CHF 45.00 |
| „Stroganoff“ (Rindshuft) mit Gemüse & Reis | CHF 35.00 |
| Rindsfilet CH an Pommery-Senfsauce mit Röstikroketten & Gemüse | CHF 52.00 |
| Ungarisches Paprikagulasch mit Kartoffelstock & Bohnen | CHF 24.00 |

Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

| | |
|--|-----------|
| Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln | CHF 38.00 |
| „Zürcher Geschnetzeltes“ mit Röstli serviert & Gemüse garnitur | CHF 36.00 |
| Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Röstli & Gemüse | CHF 54.00 |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Röstikroketten & 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 gebraten, an Pommerysenfsauce mit Reis & Gemüse | CHF 31.00 |
| Truten-Piccata mit Tomatenrisotto | CHF 22.00 |
| „Stroganoff“ mit Pouletgeschnetzeltes 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 33.00 |
| Felchenfilets an Dillrahmsauce, Butterreis & Gemüse garnitur | CHF 33.00 |
| Gebratene Lachstranche mit Wildreis und Blattspinat | CHF 33.00 |

Vegetarische Hauptspeisen

| | |
|---|-----------|
| Waldpilzrisotto mit frischem Pilzen & Parmesan | CHF 22.50 |
| Winterlicher Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung | CHF 26.00 |
| Ravioli mit Steinpilzfüllung Serviert an Pilzrahmsauce & Parmesan | CHF 24.50 |

Fondue-Zyt im «Wöude»

| | |
|---|-----------|
| Käsefondue Tradition mit Brotwürfel | CHF 26.50 |
| Feine Hausmischung  | |
| Käsefondue «Buure Art» | CHF 28.50 |
| Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel | |
| Käsefondue «Madagaskar»  | CHF 28.50 |
| Das Rassige mit grünem Pfeffer mit Brotwürfel | |
| «Fondue Chinoise» | CHF 55.00 |
| Gemischter Salat | |
| *** | |
| Handgeschnittenes Fleisch von Poulet, Rind, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen (Cocktail-, Curry-, Barbecue-, Tartar & Joghurt-Knoblauchsauce) dazu Pommes Frites und Reis | |

Unsere Fondue Preise sind pro Person berechnet.

Desserts

| | |
|---|-----------|
| Panna Cotta mit saisonalen Früchten garniert | CHF 9.00 |
| Uschi`s Apfelkuchen mit Vanilleglacé | CHF 8.50 |
| Frischer Fruchtsalat | CHF 8.00 |
| Hausgemachtes Schokoladen-Parfait mit Rum & Früchten garniert | CHF 11.00 |
| Caramelköpfli mit Rahm | CHF 8.00 |
| Gebrannte Crème | CHF 8.00 |
| Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé | CHF 9.50 |
| Dessertteller „Wöude“ | CHF 12.50 |
| Mini Vermicelles mit Rahm | CHF 7.50 |
| Käse Variation aus der Region | CHF 12.50 |

Zusätzlich zu unseren Hausgemachten Spezialitäten, haben wir eine Glacékarte mit tollen Coups der Glacémarke Emmi

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

| | |
|--------------------|---|
| Fleisch | ✦ Wechsler Metzgerei Sursee |
| | ✦ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg |
| Fisch | ✦ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch |
| | ✦ Seinet Comestibles, Luzern |
| Wild | ✦ Rehschnitzel, Rehpfeffer, Rehgeschnetzelttes, Rehfilet aus regionaler Jagd |
| | ✦ Hirschentrecôte aus Österreich |
| Frischeier | ✦ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann |
| Wachteleier | ✦ Peter Wehrmüller, Malters |
| Gemüse | ✦ Mundo AG Rothenburg |
| | ✦ Saisonfrüchte aus der Region |
| Sprossen | ✦ Biohof Bucher Naturprodukte Büron |
| Speiseöl | ✦ Mühle Briseck, Zell |
| Käse | ✦ Fondue: Bergkäse Toggenburg/Appenzell |

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



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