

Menüvorschläge Winter 22/23

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, Geschäfts- oder Traueressen, wir finden 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 nur auf Anfrage.

Unsere Gartenterrasse direkt an der Sure eignet sich bestens für einen Glühwein-Apéro vorweg.

Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen 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. Die dazu passende einfache Dekoration nach Saison stellen wir unentgeltlich zur Verfügung, verbleibt aber bei uns.

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 zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Reservation.

Wirtshaus Wilder Mann
Uschi Winiker-Meyer
& s` Wöude-Team

Wintermenü

Tatar aus Kürbis & Edelpilzen
mit Haselnussöl beträufelt
fein ausgarniert mit einem Salatsträusschen
mit Toast & Butter serviert

Randencrèmesuppe
mit frischem Ingwer verfeinert

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

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

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

Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait
mit Rotweinzwetschgen und Rahm

6-Gänge Menü: Fr. 89.00
5-Gänge Menü: Fr. 79.00
4-Gänge 101 Menü: Fr. 59.00
3-Gänge 101 Menü: Fr. 49.00

101 davon 1 Hauptgang

Wintertraum

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Randencrèmesuppe mit Jakobsmuschel

Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce
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 82.00

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 59.00

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 59.00

Das Währschafte

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce „Brasato“
mit Kartoffelstock & Marktgemüse

Gebrannte Crème « Grossmutter-Art »

Pro Person à CHF 44.00

Das Schweizerische

Bunter Blattsalat
mit Speck & Croûtons

Zürcher Geschnetzeltes
mit Rösti & Champignons

Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait

Pro Person à CHF 55.00

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
Tatar aus Kürbis & Edelpilzen, Salatsträusschen, Toast & Butter	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

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
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
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 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, Kartoffelstock & Broccoli	CHF 26.00
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 Steinpilzrahmsauce mit Röstikroketten & Gemüse	CHF 52.00

Hauptspeisen (Kalb/Lamm)

Kalbsschnitzel an Cognacsauce, mit Gemüse garnitur & Nudeln	CHF 38.00
„Zürcher Geschnetzeltes“ mit Rösti serviert & Gemüse garnitur	CHF 36.00
Kalbsfilet an Kräuterrahmsauce mit Rösti & 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 gefüllt mit Cantadou & umwickelt von Rohschinken	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 32.00
Gebratene Lachstranche mit Wildreis und Blattspinat	CHF 32.00

Vegetarische Hauptspeisen

Kürbisrisotto „Butternut“ mit frischem Kerbel & Parmesan	CHF 22.50
Winterlicher Gemüseteller «Wöude» verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	CHF 26.00
Ravioli mit Steinpilzfüllung serviert an Steinpilzrahmsauce & Parmesan	CHF 24.50

Desserts

Panna Cotta mit saisonalen Früchten garniert	CHF 9.00
Uschi`s Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait mit Rotweinzwetschgen	CHF 11.00
Caramelköppli 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

Fondue Zyt im Wöude

Käsefondue „Wöude“ mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)	pro Person	CHF 26.50
Käsefondue „Buure Art“ Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	pro Person	CHF 28.50
Käsefondue „Madagaskar“ „Das Rassige“ mit grünen Pfefferkörner Brotwürfel	pro Person	CHF 28.50
„Fondue Chinoise“ Handgeschnittenes Fleisch von Poulet, Rind, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen Pommes Frites und Reis und als Vorspeise kleiner gemischter Salat	pro Person	CHF 49.00

Regional / Saisonal / Traditionell

- Fleisch** ✧ Wechsler Metzgerei Sursee
 ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
- Fisch** ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
 ✧ Seinet Comestibles, Luzern
- Wachteleier** ✧ Peter Wehrmüller Malters
- Gemüse** ✧ Mundo AG Rothenburg
 ✧ Saisonfrüchte aus der Region
- Sprossen** ✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron

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