

Herzlich
WILLKOMMEN

Uschi Winiker & s`Wöude Team

Wir freuen uns Sie heute bei uns im «Wöude» zu begrüßen.
Das Besondere wollen wir Ihnen bieten und ganz speziell Ihrem Gaumen.

Wir pflegen eine frische, saisonale & traditionelle Küche.

«Gemütlichkeit und Kulinarik in einer heimeligen Atmosphäre»

Probieren Sie jetzt unsere feinen Gerichte.

Unser Küchenteam:

Silvio Portmann, Paul Westphal, Luzia Fischer, Filoretta Gjogjaj,
Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah, Lydia Wicki

Regional / Saisonal / Traditionell

Fleisch	✧ Wechsler Metzgerei Sursee ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
Fisch	✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch ✧ Seinet Comestibles, Luzern
Frischeier	✧ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann
Gemüse	✧ Mundo AG Rothenburg ✧ Saisonfrüchte aus der Region
Sprossen	✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron

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!

Gourmetmenü

Rauchlachsroschen
an hausgemachter Dill-Senfsauce
Blattsalatsträusschen an Honig-Senf Dressing
serviert mit Toast & Butter serviert



Randencrèmesuppe
mit frischem Ingwer verfeinert


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

Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet
an Champignonsauce
mit Kernser Nudeln & Marktgemüse



Käse-Rendezvous
garniert mit Früchten & Feigensenf

Hausgemachtes Orangen-Grand Manier Parfait
garniert mit Früchten

6-Gänge Menü: Fr. 92.00
5-Gänge Menü: Fr. 82.00
4-Gänge  Menü: Fr. 64.00
3-Gänge  Menü: Fr. 54.00


 davon 1 Hauptgang

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 9.00
Gemischter Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 10.50
Blattsalat nach «Jäger Art» mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons, an Honig-Senf-Dressing*	Fr. 14.00
Rauchlachs an Dill-Senfsauce mit Blattsalatsträusschen an Honig-Senf Dressing serviert mit Toast & Butter	Fr. 16.50
Rindstatar „Wöude Ma“ fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	mini Fr. 19.50 maxi Fr. 29.50

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit Flädli	Fr. 10.50
Randencrèmesuppe  mit frischem Ingwer verfeinert	Fr. 10.50
Waldpilzcrèmesuppe mit knusprigen Speckwürfeli	Fr. 11.50

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 24.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüeibli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 22.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse	Fr. 28.00 Kalbsschnitzel Fr. 38.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.50
Pouletbrüstchen gefüllt mit Cantadou im Rohschinkenmantel auf Rotweinjus, mit Safranrisotto & Marktgemüse	Fr. 32.00
Schweinsfilet Medaillons an Champignonsauce mit Kernser Nudeln & Markgemüse	Fr. 37.00
Rindsentrecôte 220g «Madagaskar» an Pfefferrahmsauce mit Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 46.00

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Pommes Frites und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.00

Fangfrischer Fisch aus dem Sempachersee

Felchenfilets «Classic»

nach alter Tradition in Mandelbutter gebraten
Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

Felchenfilets «Saison»

gebraten, auf Dillrahmsauce
Butterreis und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

Aus der vegetarischen Küche

Gemüseteller «Wöude»

mit Saisongemüse dazu Röstitaschen mit Frischkäsefüllung

Fr. 26.00

Rösti «Fribourgois»

mit Tomatenwürfel & Camembert im Ofen überbacken

Fr. 24.00

Waldpilzrisotto

sämiges Risotto mit frischen Waldpilzen & Parmesan

Fr. 23.50

Unsere Fitnesssteller- und Sportlerteller Variationen

Alle unsere Fitnesssteller werden mit frisch zubereiteten Salaten der Saison und Kräuterbutter serviert.

Die Sportlerteller werden mit marktfrischem Gemüse und Kräuterbutter serviert.

Fitness- oder Sportlerteller mit:

- Cordon Bleu „Wöude“ Fr. 34.00
- Feuerwehr Cordon Bleu Fr. 34.00
- Paniertem Schnitzel von Nierstück (Schwein) Fr. 26.00
- Pouletbrüstchen Fr. 31.00
- Rindsentrecôte 220g Fr. 46.00
- Schweinssteak 200g Fr. 29.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 26.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 34.50

Kalte Gerichte und Snacks

Rindstatar „Wöude Ma“		mini	Fr. 19.50
Fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter		maxi	Fr. 29.50
Salatteller mit Ei 			Fr. 18.00
Wurstsalat einfach			Fr. 13.50
Wurstsalat garniert			Fr. 19.00
Wurst-Käsesalat einfach			Fr. 15.00
Wurst-Käsesalat garniert			Fr. 19.50
Thonsalat einfach			Fr. 13.50
Thonsalat garniert			Fr. 19.50
Bündner Trockenfleisch Teller			Fr. 26.50
Zobig Teller			Fr. 23.00
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse			
«Wöude» Teller			Fr. 23.00
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert			
Käseteller 		klein	Fr. 13.00
		gross	Fr. 18.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken und Käse			Fr. 9.00
Sandwich			Fr. 9.00
Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse			
Sandwich			Fr. 12.00
mit Bündnerfleisch			
Chicken Nuggets	130 gr.		Fr. 12.00
mit Tartar Sauce	180 gr.		Fr. 16.00
Zanderfilet im Bierteig	130 gr.		Fr. 12.00
mit Tartar Sauce	180 gr.		Fr. 16.00