

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.

«Herbstzeit ist Wildzeit»

Probieren Sie jetzt unsere feinen Wildgerichte aus Knutwiler/Surseer Jagd.

Das Küchenteam:

Ralf Nauroth, Mirjam Kurmann, Silvio Portmann,
Flavia Marti, Lydia Wicki, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben:

- | | |
|--------------------|--|
| Fleisch | ✧ Wechsler Metzgerei Sursee & Nebikon
✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg |
| Wild | ✧ Aus hiesiger Jagd Region Knutwil / Sursee |
| Fisch | ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
✧ Seinet Comestibles, Luzern |
| Eier | ✧ Familie Kunz, Schwarzenbach |
| Wachteleier | ✧ Peter Wehrüller 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 unser Servicepersonal.

HERBSTMENÜ

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

Kürbiscremesuppe «Wöude»
mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube

Rehschnitzel aus Knutwiler/Surseer Jagd
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

oder

Frische Felchenfilets aus dem Sempachersee
traditionell gebraten in Mandelbutter
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

Eingelegte Rotweinzwetschgen
Zimtglace & Schlagrahm

oder

Käsetrilogie aus unserer Region

6-Gänge Menü: Fr. 89.00

5-Gänge Menü: Fr. 79.00

4-Gänge  Menü: Fr. 69.00

(Hauptgang Fleisch)

4-Gänge  Menü: Fr. 62.00


(Hauptgang Fisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 59.00

(Hauptgang Fleisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 52.00

(Hauptgang Fisch)

 davon 1 Hauptgang



HERBSTLICHE WILDGERICHTE

Unser Wild stammt ausschliesslich aus Knutwiler & Surseer Jagd

Rehschnitzel «Wöude» Fr. 42.00
an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Rehpfeffer «Jäger-Art» Fr. 33.00
hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert

Rehgeschnetzeltes «Julia» Fr. 36.50
an Pflaumensauce mit Vieille Prune verfeinert

Rehrückenfilet «Deluxe» Fr. 47.00
fein tranchiert auf Trauben-Pfeffersauce

Zu allen unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel oder Rotweinsbirne gefüllt mit Preiselbeeren und karamellisierte Marroni.



Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamico-Dressing*	Fr. 8.50
Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamico-Dressing*	Fr. 10.50
Herbstliche Blattsalatvariation «Jäger Art» mit Sprossen vom Biohof Bucher Büron, gebratenem Speck, Champignons und Brotcroutons, an Cassis-Balsamico-Dressing*	Fr. 14.50
Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art» 2 Stück zum Apéro	Fr. 6.50
2 Stück mit feinem Salatbouquet als Vorspeise	Fr. 12.50
Wildschwein-Rohschinken in feinen Tranchen geschnitten, mit buntem Herbstsalatsträusschen und gekochtem Wachtelei, an Cassis-Balsamico-Dressing *	Fr. 16.50
Tartar „Wöude Ma“ fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	mini Fr. 19.50 maxi Fr. 29.50

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli	Fr. 10.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude» mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	Fr. 10.50
Weissweincrèmesuppe mit frischem Dill ✧ mit gebratenen Felchenfilets aus dem Sempachersee	Fr. 10.50 Fr. 14.00

* = dieses Dressing ist Gluten- und Laktosefrei

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 23.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüeblli und Pommes Frites	Fr. 25.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse	Fr. 28.00 Kalbsschnitzel Fr. 36.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 33.00
Pouletbrüstchen (CH) zart gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und marktfrisches Gemüse	Fr. 29.00
Rindsentrecôte (CH), 200g, «Bordelaise» an Rotweinjus mit Markscheiben Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 45.00

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Pommes Frites und marktfrisches Gemüse	Fr. 32.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 32.00

Fangfrischer Fisch

Felchenfilets aus dem Sempachersee nach alter Tradition in Mandelbutter gebraten Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse	Fr. 33.50
--	-----------

Aus der vegetarischen Küche

Blätterteigpastetchen «Hubertus» Fr. 26.00
gefüllt mit einem feinen Waldpilzragoût,
serviert mit Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli

Herbstgemüseteller «Wöude» Fr. 26.00
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel
hausgemachte Butterspätzli dazu feine Waldpilzsauce

Für unsere kleinen Gäste

Dino Teller Fr. 13.80
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace

Pingu Teller Fr. 13.80
Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace

Pluto Teller Fr. 13.80
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace

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. 32.00
- Feuerwehr Cordon Bleu Fr. 32.00
- Paniertem Schnitzel von Nierstück (Schwein) Fr. 25.50
- Pouletbrüstchen CH Fr. 29.00
- Rindsentrecôte 200 g Fr. 45.00
- Schweinssteak 200 g Fr. 28.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 25.50
- Kalbsschnitzel nature oder paniert Fr. 37.00

Kalte Gerichte und Snacks

Beef Tartar		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. 12.50
Wurstsalat garniert			Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat einfach			Fr. 14.00
Wurst-Käsesalat garniert			Fr. 19.00
Thonsalat einfach			Fr. 12.50
Thonsalat garniert			Fr. 18.00
Bündner Trockenfleisch Teller, 100g			Fr. 24.50
Zobig Teller			Fr. 21.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse			
„Wöude“ Teller			Fr. 21.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert			
Käseteller	90 g	klein	Fr. 12.00
	150 g	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken & Käse			Fr. 7.80
Sandwich			Fr. 7.80
mit Salami / Schinken / Käse			
Sandwich			Fr. 10.80
mit Bündnerfleisch			
Chicken Nuggets	130 g		Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 14.80
Zanderfilet im Bierteig	130 g		Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 14.80