

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, Silvio Portmann, Bettina Gabriel, Fioretta Gjugjaj,
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 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 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 «Luzerner Art» aus dem Sempachersee
Gebraten mit Tomatenwürfeli und Kapern an Kalbsjus
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. 64.00


(Hauptgang Fisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 59.00

(Hauptgang Fleisch)

3-Gänge  Menü: Fr. 55.00

(Hauptgang Fisch)

 davon 1 Hauptgang



HERBSTLICHE WILDGERICHTE

Unser Wild stammt aus regionaler Jagd

Rehschnitzel «Wöude» Fr. 44.00
an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Rehpfeffer «Jäger-Art» Fr. 35.00
hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert



Rehgeschnetzertes «Julia» Fr. 38.00
an Pflaumensauce mit Vieille Prune verfeinert

Rehrückenfilet «Deluxe» Fr. 49.50
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 	Fr. 9.00
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamico-Dressing*	
Gemischter Saisonsalat 	Fr. 10.50
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamico-Dressing*	
Nüsslisalat nach «Jäger Art»	Fr. 16.00
mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons, an Cassis-Balsamico-Dressing*	
Wildschwein-Rohschinken	Fr. 16.50
in feinen Tranchen geschnitten, mit buntem Herbstsalatsträusschen und gekochtem Wachtelei, an Cassis-Balsamico-Dressing *	
Tartar „Wöude Ma“	mini Fr. 19.50
fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	maxi Fr. 29.50

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe	Fr. 10.50
nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli	
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude» 	Fr. 10.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	

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 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. 36.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.50
Pouletbrüstchen (CH) zart gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und marktfrisches Gemüse	Fr. 31.00
Rindsentrecôte (CH), 200g, «Madagaskar» an rassiger grüner Pfeffersauce 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» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.00

Fangfrischer Fisch

Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee

nach alter Tradition in Mandelbutter gebraten
Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

nach Luzerner Art, gebraten mit Tomatenwürfeli, Kapern, an Kalbsjus
Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

Aus der vegetarischen Küche

Blätterteigpastetchen «Hubertus»

gefüllt mit einem feinen Waldpilzragoût,
serviert mit Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli

Fr. 28.00

Herbstgemüseteller «Wöude»

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel
hausgemachte Butterspätzli dazu feine Waldpilzsauce

Fr. 29.00

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 (CH) Fr. 31.00
- Rindsentrecôte (CH), 220g Fr. 46.00
- Schweinssteak (CH), 200g Fr. 29.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 26.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 34.50

Kalte Gerichte und Snacks

Beef Tatar		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