

Herzlich
WILLKOMMEN

Uschi Winiker und 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.

**«Geniessen Sie unsere Sommer-Gerichte
auf unserer schönen Gartenterrasse direkt an der Sure»**

Das Küchenteam:

Ralf Nauroth, Myriam Kurmann, Silvio Portmann,
Lydia Wicki, Sandra Rodrigues, Ruan Zahnd, Vijeya Kandiah

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben

- | | |
|----------------|---|
| Fleisch | ✓ Wechsler Metzger AG, Sursee & Nebikon
✓ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, Rothenburg |
| Fisch | ✓ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
✓ Seinet Comestibles, Luzern |
| Eier | ✓ Familie Kunz, Schwarzenbach |
| Gemüse | ✓ Mundo AG Rothenburg
✓ Saisonfrüchte aus der Region |

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 stammen aus dem Bodenhaltungsbetrieb der Familie Kunz, Schwarzenbach.

Sommermenu

Buntes Sommer-Salatbouquet
an Balsamico-Vinaigrette*
mit hausgemachten Bruschetta nach «Italienischer Art»

Rübli-Zitronensüppchen
mit gebratenen Black-Tiger-Crevetten

Rindsentrecôte überbacken mit Mandel-Kräuterkruste auf Rotweinjus
Gemüse frisch vom Markt
Röstikroketten



oder


Gebratene Felchenfilets «Luzerner Art» aus dem Sempachersee
mit Tomatenwürfel, Kapern und Zwiebeln in Kalbsjus,
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu
im Weck-Gläsli, fein garniert

oder

Käse-Trilogie aus unserer Region

6-Gänge Menü: Fr. 75.00
5- Gänge Menü: Fr. 65.00
4-Gänge  Menü: Fr. 55.00
3-Gänge  Menü: Fr. 45.00

 davon 1 Hauptgang

*= *gluten- und laktosefrei*

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamico-Dressing*	Fr. 8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamico-Dressing*	Fr. 9.50
Blattsalatvariation «Wöude» an Balsamico-Dressing* und gebratenen Yakitori-Satay Pouletspiesschen	Fr. 16.50

*= Unser Balsamico-Dressing ist gluten- und laktosefrei

Vorspeise – unsere Empfehlung

Beef Tatar «Wöude Ma»	mini	Fr. 19.50
fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	maxi	Fr. 29.50
Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art»		
Bruschetta, 2 Stück zum Apéro		Fr. 6.00
Bruschetta, 3 Stück, mit feinem Salatbouquet als Vorspeise		Fr. 14.00

Aus der Suppenschüssel

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit Kräuterflädli	Fr. 9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube	Fr. 10.50
Rübli-Zitronensüppchen mit gebratenen Black-Tiger-Crevetten	Fr. 9.50 Fr. 12.50

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 22.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rübli und Pommes Frites	Fr. 24.50
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinssteak an Champignonrahmsauce mit Gemüse garnitur & Fettucine	Fr. 28.00
Kalbsleberli gebraten in Butter Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 33.00
Pouletbrüstchen (CH) zart gebacken im Kokosmantel, auf herzhaftem Gemüse-Kartoffelcurry	Fr. 28.00
Rindsentrecôte (180g) überbacken mit Mandel-Kräuterkruste, an Rotweinjus Gemüse garnitur und Röstikroketten	Fr. 36.00
«Surf & Turf» - der Sommerhit Rindsfilet (180g) trifft auf Riesencrevetten (3 Stk) vom Grill an unserer hausgemachten Kräuterbutter Gemüsespiessli und neue Bratkartoffeln	Fr. 52.00

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 31.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse Gemüse garnitur und Rösti Kroketten	Fr. 31.00

Fangfrischer Fisch aus der Region

Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 33.50
mit gebratenen Mandeln in Butter, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

Felchenfilets aus dem Sempachersee gebraten nach «Luzerner Art» Fr. 33.50
mit Tomatenwürfel, Kapern und Zwiebeln in Kalbsjus,
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

Sommerspezialitäten

Buntes Salatbouquet Fr. 18.00
mit gebratenen Kalbsleberstreifen in Himbeervinaigrette Fr. 28.00
mini
maxi

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola Fr. 15.50
in Oliven-Balsamico-Vinaigrette

„Gazpacho Andaluze“ Fr. 9.50
kalte Spanische Gemüsesuppe nach Rezept vom Küchenchef

Siedfleischsalat „Lyonnais“ Fr. 20.50
in feiner Vinaigrette
garniert mit verschiedenen bunten Sommersalaten

Roastbeefsteller nach „alter Art“ Fr. 28.00
mit Tartarsauce und verschiedenen bunten Sommersalaten

Vitello tonnato Fr. 28.00
kalt aufgeschnittener Kalbsbraten
mit sämiger Thonsauce, Kapern, Zwiebelringen
und einem kleinen gemischten Salat

Salatschüssel „Mexican“ Fr. 23.00
mit zarten Pouletbruststreifen, Peperoni, Champignons, Mais und Zwiebeln
auf bunten Sommersalaten

Salatteller „Häppli“ mit bunten Sommersalaten Fr. 23.00
und gebackenen Poulethäppli mit Tartarsauce

Aus der vegetarischen Küche

Sommergemüseteller „Wöude“ verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	Fr. 25.00
Tortelloni «Tricolore» mit drei verschiedenen Füllungen in feiner Tomaten-Basilikumsauce	Fr. 22.50
Sommerliches Paprikarisotto mit Rauchpaprika, feiner Peperonibrunoise und grillierten Gemüsespiessli	Fr. 25.00

Unsere Fitness- und Sportlerteller- Variationen

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

Alle unsere Sportlerteller werden mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter serviert.

Fitness-/Sportlerteller mit:

- Cordon Bleu «Wöude» oder «Feuerwehr»	Fr. 31.00
- Paniertem Schnitzel vom Nierstück (Schwein)	Fr. 25.50
- Pouletbrüstchen / CH	Fr. 28.00
- Rindsentrecôte (200 g)	Fr. 35.00
- Röstitaschen mit Quarkfüllung	Fr. 23.50
- Schweinssteak (200 g)	Fr. 26.50
- Zanderknusperli im Teig mit Tartarsauce	Fr. 25.00
- Kalbsschnitzel nature oder paniert	Fr. 35.00
- Rindsfilet (180g)	Fr. 45.00

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		Fr. 22.50
Zobig Teller		Fr. 19.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse		
„Wöude“ Teller		Fr. 19.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert		
Käseteller	klein	Fr. 12.00
	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit Pouletbrüstli		Fr. 16.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 16.00
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 7.80
Sandwich		Fr. 7.80
wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		
Sandwich		Fr. 9.80
mit Bündnerfleisch		
Chicken Nuggets	130gr	Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180gr	Fr. 14.80
Zanderfilet im Bierteig	130gr	Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180gr	Fr. 14.80