

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, Vijeya Kandiah

---

**REGIONAL & SAISONAL  
EINFACH «SCHWIIZERISCH»!**

**Unsere Produkte stammen von folgenden Betrieben:**

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

**Deklaration:**

Schweinefleisch CH

Rindfleisch CH/Südamerika

Chicken Nuggets CH

Pouletbrust CH

Lamm CH / Neuseeland

Felchenfilet CH

Kalbfleisch CH

Pferd CH / Neuseeland

Eier CH

## SOMMERMENU

Buntes Sommer-Salatbouquet  
an Cassis-Balsamico Dressing  
mit hausgemachten Bruschetta nach «Italienischer Art»

\*\*\*\*\*

Aargauer Rüblicrèmesuppe  
mit Yakitori-Satay Pouletspiesschen

\*\*\*\*\*

Rindsentrecôte «Madagaskar»  
an grüner Pfefferrahmsauce  
Fetuccine & Marktgemüse

*oder*

Gebratene Felchenfilets «Bombay» aus dem Sempachersee  
mit Bananen-Curry Sauce  
Weissweinrisotto & Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu  
im Weck-Gläsli

*oder*

Käse-Trilogie 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

## AUS DER SALATSCHÜSSEL

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

\* Unser Cassis Balsamico-Dressing ist Gluten- und laktosefrei

## VORSPEISEN

Beef Tatar «Wöude» fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	mini Fr. 19.50 maxi Fr. 29.50
Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art» Bruschetta, 2 Stück zum Apéro	Fr. 6.50
Bruschetta, 2 Stück, mit feinem Salatbouquet als Vorspeise	Fr. 12.50

## AUS DER SUPPENSCHÜSSEL

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit Kräuterflädli	Fr. 10.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube	Fr. 10.50
Aargauer Rüblicrèmesuppe mit Ingwer & Vanille mit Yakitori-Satay Pouletspiesschen	Fr. 10.50 Fr. 13.50

## UNSERE KLASSIKER

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur & Butterrösti	Fr. 22.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen, Rüeblli & 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 & Butterrösti	Fr. 33.00
Pouletbrüstchen (CH) im Zitronen-Pfeffermantel an Balsamicojus, mit Weissweinsrisotto & Gemüse garnitur	Fr. 29.00
Rindsentrecôte (180g) «Madagaskar» an rassisger grüner Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur & Fettucine	Fr. 45.00

## CORDON BLEU VARIANTEN

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

## FANGFRISCHER FISCH AUS DER REGION

Felchenfilets aus dem Sempachersee «Classic» Fr. 33.50  
mit gebratenen Mandeln in Butter, Gemüse garnitur & Bratkartoffeln

Felchenfilets aus dem Sempachersee «Bombay» Fr. 33.50  
mit Bananen-Curry Sauce, Weissweinsrisotto & Gemüse garnitur

## SOMMERSPEZIALITÄTEN

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

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 „Lyonnaise“ Fr. 21.50  
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  
einem kleinen gemischten Salat

Salatschüssel „Mexican“ Fr. 25.00  
mit zarten Pouletbruststreifen, Peperoni, Champignons, Mais & Zwiebeln  
auf bunten Sommersalaten

Salatteller „Häppli“ mit bunten Sommersalaten Fr. 25.00  
gebackene Poulethäppli mit Tartarsauce

## AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

Sommergemüseteller „Wöude“ verschiedene marktfrische Saisongemüse mit gebackenen Röstitaschen mit Quarkfüllung	Fr. 25.00
Mediterrane Pastapfanne mit Peperoni, Tomate, Aubergine, Basilikum & Oliven	Fr. 24.00
Sommerliches Tomatenrisotto mit Cherrytomaten, Basilikum & Mozzarellaperlen	Fr. 24.00

## 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. 32.00
- Paniertem Schnitzel vom Nierstück (Schwein)	Fr. 25.50
- Pouletbrüstchen / CH	Fr. 29.00
- Rindsentrecôte (200 g)	Fr. 45.00
- Röstitaschen mit Quarkfüllung	Fr. 24.00
- Schweinssteak (200 g)	Fr. 28.00
- Zanderknusperli 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 <i>einfach</i>		Fr. 12.50
Wurstsalat <i>garniert</i>		Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat <i>einfach</i>		Fr. 14.00
Wurst-Käsesalat <i>garniert</i>		Fr. 19.00
Thonsalat <i>einfach</i>		Fr. 12.50
Thonsalat <i>garniert</i>		Fr. 18.00
Bündner Trockenfleisch Teller		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	klein	Fr. 12.00
	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 7.80
Sandwich		Fr. 7.80
wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		
Sandwich		Fr. 10.80
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