

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 Metzg AG, Sursee & Nebikon
✓ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, 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 Fr. 24.50
mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 21.50
mit Pommes Frites

Schweinssteak Fr. 28.00
an Champignonrahmsauce mit Gemüse garnitur & Fettucine

Kalbsleberli gebraten in Butter Fr. 33.00
Gemüse garnitur und Butterrösti

Pouletbrüstchen (CH) Fr. 28.00
zart gebacken im Kokosmantel, auf herzhaftem Gemüse-Kartoffelcurry

Rindsentrecôte (180g) Fr. 36.00
überbacken mit Mandel-Kräuterkruste, an Rotweinjus
Gemüse garnitur und Röstikroketten

«Surf & Turf» - der Sommerhit Fr. 52.00
Rindsfilet (180g) trifft auf Riesencrevetten (3 Stk) vom Grill
an unserer hausgemachten Kräuterbutter
Gemüsespiessli und neue Bratkartoffeln

Cordon Bleu Varianten

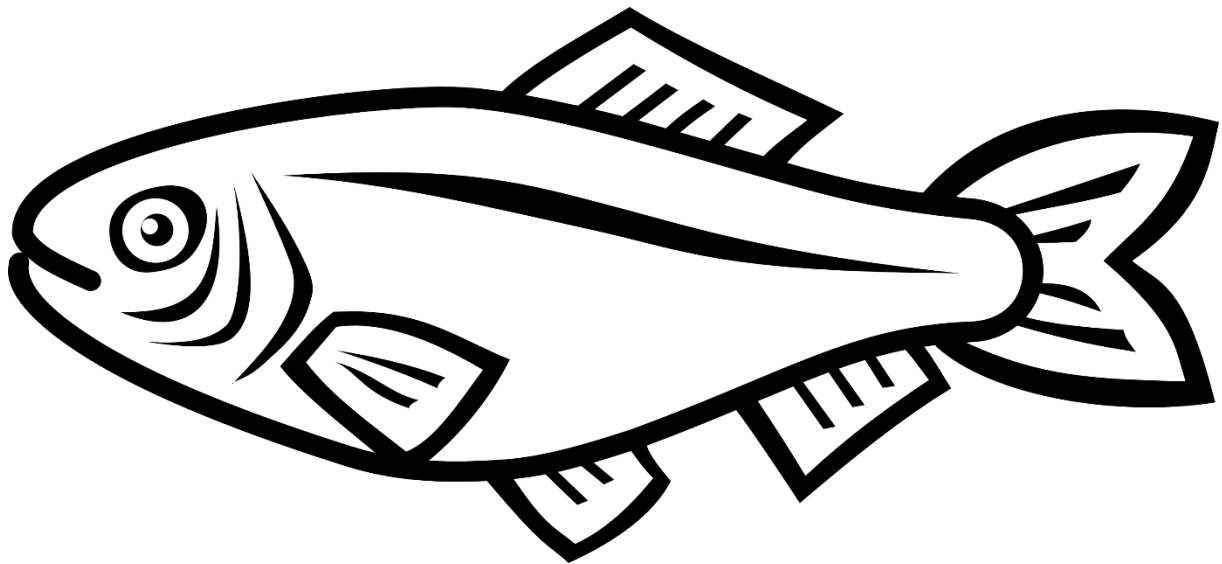
«Das traditionelle Wöude» Fr. 31.00
mit Schinken und Bergkäse
Gemüse garnitur und Pommes Frites

«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser Fr. 31.00
mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse
Gemüse garnitur und Rösti Kroketten

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



Unsere fangfrischen Felchen aus dem Sempachersee beziehen wir von der Fischerei Hofer, Oberkirch.

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