

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.
«Kalter Winter draussen – Gemütlichkeit und Kulinarik in der Gaststube»
Probieren Sie jetzt unsere feinen Wintergerichte aus.

Unser Küchenteam:

Silvio Portmann, Paul Westphal, Jaro Guzanic,
Filoretta Gjugjaj, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

Fleisch	✧ Wechsler Metzgerei Sursee
	✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
Fisch	✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
	✧ Seinet Comestibles, Luzern
Eier	✧ Freilandeier vom Meienberg Eierranch in Buttisholz
Gemüse/Früchte	✧ Mundo AG Rothenburg
	✧ Saisonfrüchte aus der Region
Sprossen	✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron
Käse	✧ fromSuisse Emmenbrücke Fondue: Bergkäse Toggenburg
Speiseöl	✧ Mühle Briseck in Zell

Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen ausschliesslich Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier aus regionaler Freilandhaltung.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank



Wintermenü

Enten-Terrine mit Portwein
dazu Sauce «Cumberland»
buntes Salatstrüsschen an Honig-Senf-Dressing

Waldpilzcrèmesuppe
mit Rohschinken-Chips

Felchenfilets aus dem Sempachersee
gebraten, an Dillrahmsauce
marktfrisches Gemüse und Butterreis

Rindsschmorbraten «BRASATO»
in dunkler Rotweinsauce geschmort
marktfrisches Gemüse und sämiges Safranrisotto

Käse-Rendezvous mit feinen Käsesorten aus der Region
mit Trauben und Feigensenf


Hausgemachtes Schokoladen Parfait
verfeinert mit einem Hauch Rum
mit Früchten garniert

6-Gänge Menü: Fr. 92.00


5-Gänge Menü: Fr. 82.00

4-Gänge  Menü: Fr. 62.00

3-Gänge  Menü: Fr. 52.00


 davon 1 Hauptgang

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 9.00
Gemischter Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 10.50
Nüsslisalat nach «Jäger Art» mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons, an Honig-Senf-Dressing*	Fr. 16.00
Enten-Terrine mit Portwein mit «Cumberland-Sauce» Buntes Salatsträusschen an Honig-Senf-Dressing	Fr. 16.50
Tatar „Wöude“ fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	mini Fr. 21.50 maxi Fr. 30.50

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit Flädli	Fr. 10.50
Rüebli-Ingwersuppe  mit Kokosnussmilch	Fr. 10.50
Waldpilzcrèmesuppe mit Rohschinken Chips	Fr. 11.50

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 25.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüeibli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 23.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse	Fr. 28.00 Kalbsschnitzel Fr. 38.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.50
Pouletbrüstchen gebraten, auf Pommery-Senfsauce mit Butterreis und marktfrisches Gemüse	Fr. 31.00
Rindsschmorbraten «BRASATO» in dunkler Rotweinsauce geschmort marktfrisches Gemüse und sämiges Safranrisotto	Fr. 29.50
Rindsentrecôte 220g Nach Ihrem Wunsch gebraten serviert auf Kräuterjus Nudeln 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» mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.00

Fangfrischer Fisch aus dem Sempachersee

Felchenfilets «Classic»

nach alter Tradition in Mandelbutter gebraten
Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

Felchenfilets «Winter-Zeit»

gebraten, auf Dillrahmsauce
Butterreis und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

Aus der vegetarischen Küche

Winterlicher Gemüseteller

mit Saisongemüse dazu Röstitaschen mit Frischkäsefüllung

Fr. 26.00

«Freiburger» Rösti

Überbacken mit Tomaten, Camembert & frischen Kräutern

Fr. 24.50

Waldpilzrisotto

mit verschiedenen frischen Pilzen & Parmesan


Fr. 22.50

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
- Vegi-Röstitschen mit Frischkäsefüllung  Fr. 24.00

Kalte Gerichte und Snacks

Tatar «Wöude»		mini	Fr. 21.50
Fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt serviert mit Toast und Butter		maxi	Fr. 30.50
Salatteller mit Ei 			Fr. 18.00
Wurstsalat einfach			Fr. 13.50
Wurstsalat garniert			Fr. 19.50
Wurst-Käsesalat einfach			Fr. 15.00
Wurst-Käsesalat garniert			Fr. 20.00
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			
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
Portion Pommes Frites 			Fr. 10.50