

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.

Das Küchenteam:

Silvio Portmann, Bettina Gabriel, Paul Westphal, Luzia Fischer, Filoretta Gjulgaj,
Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah, Lydia Wicki

Regional / saisonal / traditionell

Fleisch	✧ Wechsler Metzgerei Sursee ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
Fisch	✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch ✧ Seinet Comestibles, Luzern
Wachteleier	✧ Peter Wehrmüller Malters
Gemüse	✧ Mundo AG Rothenburg ✧ Saisonfrüchte aus der Region
Sprossen	✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron

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

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

Wintermenü

Tatar aus Kürbis & Edelpilzen
mit Baumnussöl beträufelt
fein ausgarniert mit einem Salatsträusschen
mit Toast & Butter serviert



Randencrèmesuppe
mit frischem Ingwer verfeinert


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

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

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

Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait
mit Rotweinzwetschgen und Rahm

6-Gänge Menü: Fr. 89.00
5-Gänge Menü: Fr. 79.00
4-Gänge  Menü: Fr. 59.00
3-Gänge  Menü: Fr. 49.00


 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
Tatar aus Kürbis & Edelpilzen  mit Baumnussöl beträufelt, Salatsträusschen serviert mit Toast & Butter	Fr. 16.50
Tartar „Wöude Ma“ fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	mini Fr. 19.50 maxi Fr. 29.50

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit Markscheiben	Fr. 10.50
Randencrèmesuppe  mit frischem Ingwer verfeinert	Fr. 10.50
Waldpilzcrèmesuppe mit knusprigen Speckwürfeli	Fr. 11.50

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. 38.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 34.50
Pouletbrüstchen (CH) gebraten an Steinpilzrahmsauce mit Wildreis und marktfrisches Gemüse	Fr. 31.00
Rindsschmorbraten «BRASATO» in dunkler Rotweinsauce geschmort marktfrisches Gemüse und sämiges Safranrisotto	Fr. 29.50
Rindsentrecôte (CH), 220g, «Bordolaise» an Rotweinsauce & Markscheiben 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-Zyt»

gebraten, auf Dillrahmsauce
Wildreis und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

Aus der vegetarischen Küche

Winterlicher Gemüseteller

mit Saisongemüse dazu Röstitaschen mit Frischkäsefüllung

Fr. 26.00

Feine Ravioli mit Steinpilzfüllung

serviert an Steinpilzrahmsauce & Parmesan

Fr. 24.50

Kürbisrisotto «Butternut»

mit frischem Kerbel verfeinert & 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

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