

	Menu 1	Menu 2	Vegi
	Die Tagessuppe ist jeweils im Menüpreis inbegriffen		
MO	«Szegediner Rahmgulasch» Fleisch & Sauerkraut zusammen gekocht, dazu hausgemacher Kartoffelstock Fr. 17.—	Pouletbrüstchen (CH) gebraten an roter Thai-Currysauce Asia-Gemüse und Basmatireis Fr. 24.50	Kleiner Menüsalat Tortelloni «Tricolore» mit drei verschiedenen Füllungen an Basilikumrahmsauce Fr. 17.—
DI	Ital. Mischsalat Spaghetti-Teller «Carbonara» mit Schinkenstreifen in feiner Rahmsauce Fr. 17.—	Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Grillgemüse & Wedgeskartoffeln Fr. 24.50	Fitnesssteller «Wöude» mit knackigen Saisonsalaten dazu gebackene Gemüse-Frühlingsrollen mit Sauce sweet & sour Fr. 17.—
MI	«Schwedenbraten» mit Zwetschgen gefüllter Schweinsbraten an Rotweinsauce Rübligemüse & Teigwaren Fr. 17.—	«Lozärner Chügelipastetli» mit frischen Champignons und Brätkügeli, dazu Erbs & Rüepli Butterreis Fr. 22.50	Salatschüssel «Mexicane» mit gebratenen Champignons, Peperoni, Mais & Zwiebeln auf Eisbergsalat Fr. 17.—
DO	Kalbsadrio in Zwiebelsauce Blumenkohl nach polnischer Art Neue Bratkartoffeln Fr. 17.—	Rindshuftwürfel in rosa Pfeffersauce Gemüse vom Markt Butternüdeli Fr. 28.—	Kleiner Menüsalat Penne-Pfanne mit grünen & weissen Spargeln, Bärlauch und Cherrytomaten Fr. 17.—
FR	Kopfsalat «Mimosa» mit Ei Schweinskotelette paniert Tomaten-Spaghetti Fr. 17.—	Gebratene Saiblingfilets auf Rotweinbutter mit Blattspinat und gemischtem Wildreis Fr. 22.—	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Eisbergsalat und griechischem Fetakäse Fr. 17.—

Reservation unter:



041/921`12`83



mail@wildermann-sursee.ch

Wochenhit:

Schweinsfiletmedaillon gebraten an
Bärlauchsauce, Frühlingsgemüse und
«Quadracci Aspergi» (mit Spargelmousse
gefüllte Teigwaren)



Fr. 32.50

Zusätzlich zu unseren Tagesmenüs bieten wir immer diverse Menüs & Hits an.
Am Samstag gestalten wir die Menüs individuell.

Wir haben unseren Web-Auftritt
neu gestaltet. Sie finden uns unter
www.wildermann-sursee.ch
oder durch scannen des QR-Codes



Sagen Sie unseren Mitarbeitern
wie es Ihnen bei uns gefallen hat.

