



# Silvestermenü

## Dienstag, 31. Dezember 2024

Geräucherte Entenbrust fein aufgeschnitten  
dazu Birnen-Chutney  
Blattsalatsträusschen an Kräuter Dressing



Randen-Ingwer Suppe  
mit gebackenen Rohschinken-Chips



Blutorangensorbet  
mit einem Schuss Campari



Roastbeef (Niedergegart) mit Sauce Béarnaise  
frisches Marktgemüse und Pommes Williams

*oder*

Lachstranche im Pfeffermantel gebraten, auf Limoncello-Sauce  
frisches Marktgemüse und Wildreis



Käse aus der Region  
mit Feigensenf & Früchten



Mango Panna Cotta im Weckgläsli  
mit Granatapfel garniert

3- Gang Menü: Fr. 65.00

4-Gang Menü: Fr. 75.00

5-Gang Menü: Fr. 85.00

6-Gang Menü: Fr. 95.00

BITTE WENDEN →



# Silvester 2024 - Speisekarte

## Vorspeisen

|  |           |
|--|-----------|
| Grüner Saisonsalat<br>mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kräuter-Dressing*                     | Fr. 9.50  |
| Gemischter Saisonsalat<br>mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kräuter-Dressing*                 | Fr. 11.00 |
| Nüsslisalat «Jägerart»<br>mit gebratenem Speck, Champignons & Croûtons an Kräuter-Dressing*                    | Fr. 16.00 |
| Geräucherte Entenbrust fein aufgeschnitten<br>dazu Birnen-Chutney & Blattsalatsträusschen an Kräuter-Dressing* | Fr. 18.50 |
| Randen – Ingwersuppe<br>mit gebackenen Rohschinken-Chips   | Fr. 11.50 |

## Hauptgänge

|   |           |
|---|-----------|
| Roastbeef (Niedergegart) mit Sauce Béarnaise<br>Pommes Williams und Marktgemüse             | Fr. 46.00 |
| Lachstranche im Pfeffermantel gebraten<br>an Limoncello-Sauce, mit Wildreis und Marktgemüse | Fr. 39.50 |
| Kalbs-Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce<br>mit Fettucine und Marktgemüse                 | Fr. 42.00 |
| Pouletbrüstchen CH auf Pommery-Senfrahmsauce<br>mit Fettucine und Marktgemüse               | Fr. 32.00 |
| Cordon Bleu «Wöude»<br>mit Pommes Frites und Marktgemüse                                    | Fr. 35.00 |

### *Etwas feines zum Abschluss...*

|   |           |
|---|-----------|
| Mango Panna Cotta im Weckgläsli<br>mit Granatapfel garniert         | Fr. 12.00 |
| Käsetrilogie aus der Region<br>mit Feigensenf und Früchten garniert | Fr. 12.00 |

Das ganze «Wöude» Team wünscht Ihnen ein  
großartiges neues Jahr 2025!