

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 |
| Brot & | ✧ Stocker Bäckerei, Sursee |
| Backwaren | ✧ Confiserie Fischer, Sursee |

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!



Fondue-Zyt im «Wöude»

| | | |
|--|------------|-----------|
| Käsefondue Tradition mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)  | pro Person | Fr. 26.50 |
| Käsefondue «Buure Art» mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel | pro Person | Fr. 28.50 |
| Walliser Tomatenfondue Brotwürfel & Raclette Kartoffeln  | pro Person | Fr. 28.50 |
| «Fondue Chinoise» (Vorbestellung erwünscht) Gemischter Salat *** Handgeschnittenes Fleisch von Poulet, Rind, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen (Cocktail-, Curry-, Barbecue-, Tartar-, Café de Paris & Knoblauchsauce) dazu Pommes Frites und Reis | pro Person | Fr. 55.00 |

Liebe Gäste

Wir schneiden unser **Chinoise-Fleisch** frisch à la minute. Deshalb kann es je nach Auslastung der Küche zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie um Verständnis und empfehlen Ihnen daher Fondue Chinoise bei Ihrer Reservation vorzubestellen.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit

Silvio Portmann
Küchenchef

WINTERMENÜ

Nüsslisalat „Jäger Art“
mit Speckstreifen, Champignons & Croutons
an Kräuter-Knoblauch - Dressing

Süsskartoffelcrèmesuppe
mit Chorizo-Chips

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

oder

Rindsfilet Medaillon auf Morchelrahmsauce
marktfrisches Gemüse und Rösticroquetten

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

oder

Toblerone-Schoggimousse
im Weckgläsli, mit Früchten garniert

Fisch 3-Gänge 10€ Menü: Fr. 54.00

Fisch 4-Gänge 10€ Menü: Fr. 64.00

Fleisch 3-Gänge 10€ Menü: Fr. 72.00

Fleisch 4-Gänge 10€ Menü: Fr. 82.00

10€ davon 1 Hauptgang

Aus der Salatschüssel

| | |
|--|----------------|
| Grüner Saisonsalat  | Fr. 9.50 |
| mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kräuter-Knoblauch- Dressing * | |
| Gemischter Saisonsalat  | Fr. 11.00 |
| mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kräuter- Knoblauch- Dressing * | |
| Nüsslisalat nach «Jäger Art» | Fr. 16.00 |
| mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons, an Kräuter-Knoblauch-Dressing* | |
| Rauchlachs – Röschen an Dillsenfauce | Fr. 16.50 |
| Buntes Salatsträusschen Kräuter-Knoblauch-Dressing* | |
| Tatar „Wöude“ | mini Fr. 21.50 |
| fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert | maxi Fr. 30.50 |

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

| | |
|--|-----------|
| Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe | Fr. 10.50 |
| nach alter Art geklärt, mit Flädli | |
| Rüebli-Ingwersuppe  | Fr. 10.50 |
| mit Kokosnussmilch | |
| Süsskartoffelcrèmesuppe mit Chorizo-Chips | Fr. 11.50 |

Unsere Klassiker

| | |
|--|---------------------------------------|
| Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse | Fr. 26.00 |
| Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüeblli und Pommes Frites | Fr. 26.00 |
| Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites | Fr. 24.00 |
| Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse | Fr. 28.00 Kalbsschnitzel Fr. 42.00 |
| 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 |
| Rindsfilet Medaillon auf Morchelrahmsauce marktfrisches Gemüse und Rösticroquetten | Fr. 52.50 |

Cordon Bleu Varianten

| | |
|---|-----------|
| «Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Pommes Frites und marktfrisches Gemüse | Fr. 35.00 |
| «Feuerwehr Cordon Bleu» mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse | Fr. 35.00 |

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
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

Eierschwämmli Ravioli

mit Haselnuss-Crumble & Ahorn Sirup

Fr. 24.50

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. 35.00
- «Feuerwehr» Cordon Bleu Fr. 35.00
- Paniertem Schnitzel von Nierstück (Schwein) Fr. 27.00
- Pouletbrüstchen (CH) Fr. 31.00
- Rindsfilet (CH), 220g Fr. 52.50
- Schweinssteak (CH), 200g Fr. 29.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 27.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 34.50
- Vegi-Röstitschen mit Frischkäsefüllung  Fr. 26.00

Kalte Gerichte und Snacks

| | | | |
|---|---------|-------|-----------|
| Tatar «Wöude Ma» | | mini | Fr. 21.50 |
| fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter | | maxi | Fr. 30.50 |
| Salatteller mit Ei  | | | Fr. 18.00 |
| Wurstsalat einfach | | | Fr. 14.00 |
| Wurstsalat garniert | | | Fr. 19.50 |
| Wurst-Käsesalat einfach | | | Fr. 15.00 |
| Wurst-Käsesalat garniert | | | Fr. 20.00 |
| Thonsalat einfach | | | Fr. 15.00 |
| Thonsalat garniert | | | Fr. 20.00 |
| 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. 17.50 |
| Handytoast mit Schinken und Käse | | | Fr. 9.00 |
| Sandwich | | | Fr. 9.50 |
| Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse | | | |
| Sandwich | | | Fr. 12.50 |
| mit Bündnerfleisch | | | |
| Chicken Nuggets | 130 gr. | | Fr. 13.00 |
| mit Tartar Sauce | 180 gr. | | Fr. 17.00 |
| Zanderfilet im Bierteig | 130 gr. | | Fr. 13.00 |
| mit Tartar Sauce | 180 gr. | | Fr. 17.00 |
| Portion Pommes Frites  | | | Fr. 11.00 |