

Lieber Gast

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und möchten Ihnen unser Wirtshaus und verschiedene Möglichkeiten kurz vorstellen:

Wir verfügen über ein gemütliches Speiserestaurant, einer Apéro-Bartheke, einem Wilden-Säli (bis max. 20 Personen) sowie einem gediegenen Salon (10 bis max. 70 Personen).

Unsere heimelige Altstadtbeiz beim Untertor hat eine sonnige Gartenterrasse mit einer schattenspendenden Pergola.

Unser gediegener Salon im französischen Stil eignet sich gut für Familienfeste, Hochzeiten, Firmenessen, Vereinsanlässe, Seminare, Sitzungen ect..

Wir empfehlen Ihnen den Apéro auf unserer romantischen Gartenterrasse zu geniessen. Wir stellen auch gerne ein Apérobuffet her. Oder verbinden Sie den Apéro mit einer geschichtlichen Führung durch's Untertor mit neu renovierter Schützenstube (pro Führung Fr.100.--). Der Apéro wird von uns in der Schützenstube serviert. Sicher ein interessantes Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht. Die Beilagen können beliebig kombiniert werden. Ebenfalls inbegriffen sind speziell gestaltete Menükarten, dazu passende Kerzen und kleine Blumenarrangements (Diese bleiben im Hause).

Sollten Sie den Wunsch haben, eigene Blumenarrangements mitzubringen oder aber nach Ihren Wünschen zu verschiedenen Preisen zu bestellen, so ist auch dies möglich.

Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne unverbindlich zur Verfügung und warten auf Ihren Entscheid.

Wir freuen uns mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.

Mann

Wirtshaus Wilder

*Uschi Winiker-Meyer
mit dem Wöude-Team*

Hauptgerichte

Fr.

Menu 1

Grüner Salat french
Riz Casimir (mit Pouletfleisch)
im Reising mit verschiedenen Früchten 20.50

Menu 2

Grüner Salat french
Mah mee (indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüse) 20.50

Menu 3

Poulardenstroganoff
Trockenreis
Gemüse garnitur 21.50

Menu 4

Saltim bocca alla Romana (Poulet)
Gemüse garnitur
Safranrisotto 22.50

Menu 5

Grüner Salat french
Piccata mit Trutenfleisch 22.--
Tomatenrisotto

Menu 6

Grüner Salat french
Pouletbrüstli gefüllt mit Spinat umwickelt mit Rohschinken
Bratkartoffeln
Rüebli 29.--

Menu 7

Bunter Blattsalat mit Speck und Brotcroutons
Pouletbrüstli gebraten mit Orangensauce
Reis
Panierte Champignons
Frischer Fruchtsalat 32.--

Inkl. MWSt

Menu 8

Gemischer Salat	
Pouletbrüstli an Estragonsauce	
Trockenreis	
Gedämpfte Tomaten	
Orangensorbet	32.--

Menu 9

Salatbouquet mit frittierten Champignons	
Pouletbrüstli“ Sommerzeit“ (gefüllt mit Rohschinken ,Käse und Salbei)	
Grillkartoffel	
Gemüse garnitur	
Erdbeeren mit Rhabarberkompot (saison)	
	39.--

Menu 10

Bouillion mit Einlage	
Luzerner Kügeli Pastetli	
Erbs und Rüepli	
Pommes frites	24.--

Menu 11

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce	
Rösti	
Gemüse garnitur	21.50

Menu 12

Rüeblicremesuppe	
Schweinsvoressen "Hausfrauenart"	
Hörnli	
Mischgemüse	21.50

Menu 13

Grüner Salat french	
Schweinsragout mit Champignonsauce	
Kartoffelstock	
Rüepli	22.50

Menu 14

Grüner Salat	
Schweinsschnitzel paniert	
Pommes Frites	
Gemüse garnitur	28.--

Menu 15

Gemischer Salat french	
Schweinsrahmschnitzel	
Nüdeli	
Gemüse garnitur	29.--

Menu 16

Pilzragout auf Toast	
Schweinsschnitzel Princess (mit Spargeln und Hollandaisesauce)	
Überbackene Tomate	
Reis	32.—

Menu 17

Ital. Mischsalat	
Piccata milanese (Schwein)	
Tomatenspaghetti	25.—

Menu 18

Bouillon mit Flädli	
Schweinsschnitzel Saltim bocca	
Spinat	
Safranrisotto	
Panna Cotta mit Saisonfrüchten	35.50

Menu 19

Sommergemüseterrine mit Basilikumviniagrette	
Schweinssteak an Pommerysenfsauce	
Glacierte Rüeblen	
Hausgemachte Nudeln	
Mariniert Erdbeeren mit Vanilleglace (saison)	39.--

Menu 20

Grüner Saisonsalat	
Cordon bleu (Schwein)	
Gemüse garnitur	
Pommes frites	33.—

Menu 21

Selleriesalat mit frischen Ananasstückli	
Schwedenbraten (Schweinsbraten mit gedörten Zwetschgen)	
Bäckerin-Kartoffeln	
Gemüse garnitur	28.50

Menu 22

Gemischter Salat french	
Walliser Rösti (mit Tomaten, Schinken, Käse überbacken)	
	25.—

Menu 23

Geräuchertes Rippli	
Sauerkraut	
Petersilien-Kartoffeln	23.50

Menu 24

Berner Teller: Speck, Siedfleisch, Zungenwurst	
Salzkartoffeln	
Sauerkraut und Bohnen	28.—

Menu 25

Gemüsesuppe	
Mixedgrill-Spiessli mit Kräuterjus	
Gemüsereis	
Apfelkuchen mit Vanilleglace	32.—

Menu 26

Luzerner Brotsuppe	
Sportler-Teller: Schweinssteak	
mit verschiedenen Gemüsen	
Apfelkuchen mit Rahm	33.—

Menu 27

Saisonsalat mit warmen Pilzen	
Steak Pizzaiolo (Schweinssteak überbacken mit Tomate und Käse)	
Gemüsereis	
Vanilleglace mit Apfeltarte	38.50

Menu 28

Kleiner Nüsslisalat mit Trockenfleisch	
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce	
Nüdeli	
Gemüse allerlei	
Frischer Fruchtsalat	39.—

Menu 29

Spargelcrèmesuppe
Schweinsfilet "Belami" (im Teigmantel)
Vier verschiedene Gemüse und Reis 41.—

Menu 30

Bouillon mit Gemüsewürfeli
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten
auf Pilzragout an Burgundersauce
Gemüse garnitur
Nudeln 42.—

Menu 31

Gemischter Salat french
Rindsgeschnetzeltes an Jägersauce
Kartoffelstock oder Spätzli
Blumenkohl und Rüeblli 29.—

Menu 32

Rindsragout mit Mexicainesauce
Polenta Gemüse allerlei 21.—

Menu 33

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli
Roastbeef mit Sauce bernaise
Kartoffelgratin
Zwei Saisongemüse
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier 48.—

Menu 34

Mischsalat mit ital. Dressing
Rindschmorbraten mit Rotweinsauce
Kartoffelstock
Grilltomate und Broccoli 29.50

Menu 35

Suure Braten (Rind)
Kartoffelstock
Blaukraut 23.50

Menu 36

Bouillon mit Gemüse
Wiener Tafelspitz mit Preiselbeeren und Apfelkren
Cremespinat und Cherrytomätkli
Salzkartoffeln 33.--

Menu 37

Bunter Saisonsalat	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	
Gebackene Kartoffelwürfel	
Überbackene Kräutertomate	
Lebkuchen-Parfait	46.--

Menu 38

Ossobuco (Kalbshaxen mit Gemüsewürfel)	
Safranrisotto	
Gemüse garnitur	25.50

Menu 39

Kalbsleberli in Butter gebraten	
Rösti	
Gemüse garnitur	33.—

Menu 40

Kalbs schnitzel an Cognacrahmsauce	
Gemüse garnitur	
Nüdeli	33.—

Menu 41

Gemischter Salat	
Kalbs rollbraten mit Rahmsauce	
Nüdeli und Mischgemüse	29.50

Menu 42

Bunter Mischsalat	
Zürcher Geschnetzeltes	
Rösti	
Glacierte Rüeblen	39.50

Menu 43

Tomatencrèmesuppe	
Lammgigotbraten mit Kräutern	
Kartoffelgratin	
Ratatouille	28.—

Menu 44

Gemischter Salat french	
Lammrückenfilet Provencale	
Gemüse garnitur	
Bäckerinnen Kartoffeln	42.—

Menu 45

Grüner Salat
Lammfilet mit Hausgrill-Sauce
Rösticroquetten
Gemüse garnitur
Caramelköppli mit Rahm 45.--

Menu 46

Waldorfsalat mit Baumnüssen und Ananas
Rehpfeffer "Wöude" (saison)
Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren 35.50

Menu 47

Kraftbrühe mit Knoblauchcrôutons
Nüsslisalat mimosa
Kalbsschnitzel "Indienne" (Currysauce mit verschied. Früchten)
Reis
Glacierte Rübli
Orangensorbet 54.—

Menu 48

Salatbett mit warmen Champignons
Piccata milanese (Kalb)
Risotto ai funghi
Gedämpfte Tomate
Caramelcrème nach Grossmutterart 48.—

Menu 49

Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Pilzen
Felchenfilets gebraten mit Mandeln (Sempachersee)
Trockenreis
Tomate überbacken Spinat
Frische Feige mit Cassis 48.--

Menu 50

Tomatensalat mit Mozzarella
Schweinsfilet mignons auf Blätterteig
mit Waldpilzragout
drei verschiedene Gemüse
Frischer Fruchsalat 49.50

Menu 51

Bunter Blattsalat mit Brotcroutons
Entrécôte mit hausgemachtem Kräuterbutter
Rösticroquetten
Gemüse garnitur
Kleiner Sorbetteller mit Früchten 51.—

Menu 52

Melonenschiffchen mit Rohschinken
Felchenfilets auf Gemüsebett mit Dillsauce
Wildmix-Reis
Apfelsorbet mit Calvados 48.--

Menu 53 (Saison)

Herbstsalat mit warmen Pilzen
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce
Rosenkohl
Äpfel mit Preiselbeeren
Blaukraut
Spätzli
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace 54.—

Menu 54

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
Safrancrèmesüppchen
Nüsslisalat mimosa
Stroganoff (Rindshuft)
Gemüse garnitur
Reis
Orangensorbet mit Prosecco 64.—

Menu 55

Tomatencrèmesuppe
Mischsalat French-Sauce
Eglifilet gebraten mit Mandeln
Reis
Gemüse garnitur
Hausgemachte Parfait Grand Marnier 54.—

Menu 56

Pochierte Felchenfilets an Kräuterhollandaise
Reis
Herbstsalat mit warmen Pilzen
Lammrückenfilet an Grillsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
Sorbetteller 68.—

Menu 57

Felchenfilet an Dillweissweinsauce
Wildreis
Salatblume mit Ei
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Rüebli und Broccoli
Croquetten
Dessert Harmonie 65.--

Menu 58

Broccolicrèmesüppchen	
Kalbsfilet an Pilzrahmsauce	
Rösti	
Gemüse garnitur	
Rotweibirne mit Zimtglace	53.--

Menu 59

Pilzpastetli mit Wildreis	
Salatbouquet	
Kalbspiccata milanese	
Safranrisotto	
Gemüse garnitur	
Sorbet Trio	67.--

Menu 60

Crevettencocktail	
Kraftbrühe mit Einlage	
Kalbssteak mit Morchelsauce	
Mandelreis	
Broccoli in Butter	
Exotischer Fruchtsalat	75.--

Menu 61

Bouillon mit Flädli	
Nüsslisalat mit warmen Pilzen	
Rindsfiletgulasch Stroganoff	
Reis	
Tomate und Broccoli	
Kleiner Sorbetteller	66.--

Menu 62

Lachs mit Toast und Butter	
Herbstsalat mit gebratenen Kalbsleberli	
Schweinsfilet Belami (im Teig) an Orangensauce	
Reis	
Gemüse garnitur	
Apfelsorbet mit Calvados	65.—

Menu 63

Felchenfilet mit Mandeln und Gemüse reis	
Nüsslisalat Mimosa	
Kalbsteak mit Morchelsauce	
Nüdeli	
Gemüse garnitur	
Frischer Fruchtsalat nach Wahl	75.—

Menu 64

Crevettencocktail	
Kraftbrühe mit Mark	
Bunter Blattsalat	
Kalbsfilet an Champignonsauce	
Reis und Saisongemüse	
Apfelsorbet mit Clavados	
Rindsfilet mit Kräuterbutter	
Rösticroquetten und Saisongemüse	
Hausgemachte Parfait Grand Marnier	95.—

Menu 65

Tomatencrèmesüppchen	
Felchenfilets pochiert an Dillsauce	
Reis	
Grapefruitsorbet mit Campari	
Roastbeef mit Bearnaisesauce	
Kartoffelgratin	
Gemüsebouquet	
Frischer Fruchtsalat	
Käse-Dessert	78.—
Käsefondue „Wöude“ Brot	21.—
Käsefondue „Bure Art“ mit Speck und Pilzen, Brot und Kartoffeln	23.—
Fondue „Chinoise“ und gemischter Salat	44.—
Tischgrill Preis nach Anfrage (Fleischwahl)	
Tatar mit Toast und Butter	29.—

Schwein, Pouletbrüstli, Kalb stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben, Bratwurst Lochmann Ueli oder Bühlmann, Bürlimoos Rothenburg, Rindfleisch- Filet aus Brasilien oder Argentinien
Lamm Neuseeland, Pferd Kanada, Pouletgeschnetztes, Chicken Nuggets aus Brasilien,- können mit Hormonen und Antibiotika und/ oder antimicrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Reh aus Knutwil oder A

Bei diesen Menu`s handelt es sich um Vorschläge die individuell nach Ihrem Geschmack verändert werden können.

Wir danken Ihnen und stehen Ihnen weiterhin gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben.

Herzlichst
Uschi Winiker
und s`Wöude Team