

Herzlich willkommen im Alpenblick Weggis

Starte hier deine kulinarische Wanderung

Treu der schweizerisch-urchigen Tradition verbunden, sind wir in der Küche dennoch offen für Neues, Leichtes und Unerwartetes aller Art – stets verfeinert mit einem Hauch frischer Bergluft.

Serviert wird in Schüsseln und auf Platten. Immer genug, aber nie zu viel. Schliesslich ist Food Waste auch im idyllischen Weggis ein wichtiges Thema. Und hast du doch noch ein bitzeli Hunger, so schöpfen wir dir selbstverständlich gerne nach.

Hör bitte auf deinen Bauch und lass unbedingt noch etwas Platz für das Dessert und einen Süsswein. Wie wär's mit einem Heuschnaps? Wer ihn noch nicht kennt, sollte unbedingt Freundschaft mit ihm schliessen – als würzig-süffiges i-Tüpfelchen krönt er jede kulinarische Alpenblick-Erfahrung.

Unsere Lebensmittel beziehen wir von achtsam ausgewählten Metzgern, Fischern, Bäckern, Höfen und Käsereien aus der Region. Wir legen grossen Wert darauf, den Ursprung all unserer Produkte und Zutaten zu kennen.



Vorspeise

Hauptgang

Starte deine kulinarische Wanderung und lass dich von Bernhard überraschen!

Wähle deine 3 Gänge aus unserer Karte und du wirst belohnt
60
Vorspeise-Hauptgang-Tagesdessert

Für die Gipfelbesteigung mit der Hausempfehlung von Bernhard
4ter Gang +10
Wir arbeiten gerne mit den frischesten Produkten – am liebsten aus der Region.

Vorspeise

Tagessuppe **10**

Sommersalat mit Hausdressing **10**

Rindstatar vom Weiderind **21**
mit Hausgemachte Focaccia, Kapern, Zwiebeln, Pommerysenf

Tomaten-Carpaccio **19**
mit Schangnauer Büffelmozzarella, Basilikum Pesto und Rucola

Weinempfehlung

Merlot Bianco 2021 TI **dl zu 8.50**

Palmeri Rosso 2013 IT **dl zu 10**

Hauptgang



Cordon Bleu vom Schwein **39**
dazu saisonales Gemüse und Pommes

Rindstatar vom Weiderind **36**
mit Hausgemachte Focaccia, Kapern, Zwiebeln, Pommerysenf

Alpenblick Rinds Burger **32**
Käse und Burger Sauce, dazu zweierlei Pommes

Fleisch des Tages **42**
Tagesbeilagen und Saisongemüse

Fleisch von Stutzer und Flüeler in Kerns und Mettler Metzgt im Muothatal



Fang des Tages **42**
Tagesbeilagen und Saisongemüse

Forellen-Fischknusperli **32**
mit Tatarsauce, dazu Salat oder Pommes Frites

Unser Fisch kommt vom Sempacher See und Brüggli Forellen vom Sattel SZ



Sommerbowl (Vegan) **30**
gemischte Salate mit Green Mountain Burger und Vegane hausgemachte Mayonnaise

Hausgemachte Pinsa **28**
mit Sauerrahm, Tomaten, Büffelmozzarella Pesto und Rucola

Gemüse von Bio Hof Widacher aus Malters und Hofladen Weber aus Inwil LU

Dessert

Sommer Kaffee Drinks

Caffè Freddo	7.50
Caffè Freddo mit Amaretto Sirup (alkoholfrei)	9.50
Irish Coffee	12

Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter) 10

Toblerone Mousse mit saisonalen Früchten 12

Alpenblick Eiskaffee 12
mit oder ohne Heuschnaps

Coupe Brownie 12
Brownieglace, Vanilleglace, Baileys und Rahm

Kugel Glace 4.80
Sorbet: Mango, Schokolade, Erdbeer
Creme glace: Vanille, Mocca, Joghurt, Brownie

ZUM ABRUNDEN EMPFEHLEN WIR

Heuschnaps 2 cl zu 6

Nocino, Sizilien 4 cl zu 8.50

Solaris Süsswein, Meggen 0,5 dl zu 8.50



Frische Beeren von der Familie Muheim aus Greppen

Eier und Süssmost vom Hügeri Hof Weggis

