



# 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. 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.



*BEI FRAGEN ZU UNSEREN LEBENSMITTELN UND ALLERGENEN, GEBEN EUCH UNSERE MITARBEITER GERNE AUSKUNT*

## Vorspeise

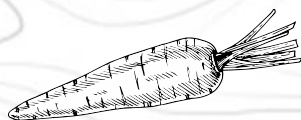
## Hauptgang

## Vorspeise

Hausgemachte Kürbis-Kokossuppe <i>mit Kernen und Öl</i>	10
Herbstlicher Salat mit Hausdressing <i>(mit diversen Toppings)</i>	10
Nüsslisalat mit Frenchdressing <i>dazu Ei, Speck und Croutons</i>	16
Hirsch-Carpaccio „Carne Salada“ <i>Eingelegtes Hirschfleisch mit gebratenen Pilzen Sbrinz, Kürbis und Palmeri-Olivenöl</i>	21

## Weinempfehlung

Merlot Bianco 2021, CH <i>Merlot</i>	dl zu 8.50
Finca Bacara ,ES <i>Monastrell 100%</i>	dl zu 9.50



*Herkunft Fleisch aus der Schweiz und EU*

*Gemüse von Bio Hof Widacher aus Malters und  
Hofladen Weber aus Inwil LU  
Unser Wildfleisch kommt aus CH/EU*

## Hauptgang

Rehschnitzel <i>mit Preiselbeer- Rahmsauce</i>	46
Hirsch Entrecote <i>mit Birnen-Kürbisbutter überbacken</i>	44
Hausgemachter Hirschkpfeffer <i>Speck, Silberzwiebel und Croutons</i>	38
Wildgeschnetzeltes <i>an einer Cognac Rahmsauce</i>	42
<i>Ab zwei Personen</i>	
Rehrücken <i>in zwei Gängen serviert</i>	60 p.P.

dazu Servieren wir Rotkraut, Marroni,  
Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl  
Quarkspätzli oder Serviettenknödel

Rinds Burger (100% Weiderind) <i>Küssnacher-Käse, Rotweinzwiebeln, Bierburgerbun, Burgersauce dazu zweierlei Pommes</i>	33
--	----



«Wild ohni Wild» <i>Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, gebratene Pilze und Kräuterrahmsauce</i>	33
--	----

Schweizer Alpen-Zander-Knusperli <i>mit neuen Kartoffeln, Gemüse und Tartarsauce</i>	36
---	----

*Unser Fisch kommt vom Sempacher See, Zugersee  
und Brüggli Forellen vom Sattel SZ*

## Dessert

<b>Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter)</b>	10
<b>Heuschnaps Parfait</b> <i>Das Original Heuschnaps Spezial</i>	12
<b>Alpenblick Eiskaffee</b> <i>mit oder ohne Heuschnaps</i>	12
<b>Coupe Nesselrode</b> <i>Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm</i>	Gr.-14/Kl.-10
<b>Hausgemachtes Pistazien Tiramisù</b>	15
<b>Kugel Glace von Dolce Amore aus Küssnacht</b> <i>Sorbet: Mango, Schokolade, Ananas, Erdbeer</i>	4.80
<i>Cremeglacé: Vanille, Mocca, Stracciatella mit Rahm</i>	1.50
<b>ZUM ABRUNDEN EMPFEHLEN WIR</b> <b>Heuschnaps</b>	2 cl zu 6



**Frische Beeren von der Familie Muheim aus Greppen**



**Eier und Süssmost vom Hügeri Hof Weggis**