



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

Starte deine kulinarische Wanderung und Lass dich von Bernhard überraschen!

Wähle deine 3 Gänge aus unserer Karte und du wirst belohnt
62
Vorspeise-Hauptgang-Dessert

Für die Gipfelbesteigung mit der Hausempfehlung von Bernhard
+10
Wir arbeiten mit den frischesten Produkten -am liebsten aus der Region

Vorspeise

Tagessuppe **12**

Herbstlicher Salat mit Hausdressing **12**
(mit diversen Toppings)

Nüsslisalat mit Frenchdressing **16**
dazu Ei, Speck und Croutons

Hirsch-Carpaccio „Carne Salada“ **21**
Eingelegtes Hirschfleisch mit gebratenen Pilzen Sbrinz, Kürbis und Palmeri-Olivenöl

Weinempfehlung

Southern Gris, CH **dl zu 9.50**
Southern Gris

Les Coupains, FR **dl zu 10**
Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache

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



Hauptgang

Alpen-Fondue von der Dorfkäserei
Küssnacht
Ab zwei Personen **p.P.34**

Fondue Spezial **p.P.38**
fragen sie unseren Service

Cordon Bleu vom Kernser-Schwein **39**
dazu buntes Gemüse und Pommes

Rinds Burger (100% Weiderind) **33**
Küssnacher-Käse, Rotkweinzwiebeln, Bierburgerbun, Burgersauce dazu zweierlei Pommes



Tagesfleisch **42**
Tagesbeilage und saisonalem Gemüse

Fleisch von Stutzer und Flüeler in Kerns und Mettler Metzgt im Muotathal (CH Fleisch)

Schweizer Alpen-Zander-Knusperli **38**
mit neuen Kartoffeln, Gemüse und Tartarsauce

Fang des Tages **42**
Tagesbeilage und saisonalem Gemüse



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

Hausgemachte Pinsa **26**
mit Sauerrahm, herbstlichem Gemüse, Pilze, Raclettekäse und Kräuteröl
zusätzlich Rohschinken **+4**

Linsencurry (Vegan) **30**
mit Green Mountain Bällchen, Gemüse, Kartoffeln, und Veganer Frischkäse

Dessert

Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter)	10
Hausgemachtes klassisches Tiramisù	15
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Heuschnaps dazu Vanilleglace <i>Wartezeit 20 min</i>	15
Alpenblick Eiskaffee <i>mit oder ohne Heuschnaps</i>	12
Coupe Nesselrode <i>Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm</i>	Gr./Kl. 14.00/10.00
Kugel Glace von Dolce Amore aus Küssnacht <i>Sorbet: Mango, Schokolade, Ananas, Erdbeer</i>	4.80
<i>Creme glace: Vanille, Mocca, Stracciatella mit Rahm</i>	1.50
ZUM ABRUNDEN EMPFEHLEN WIR Heuschnaps	2 cl zu 6



Frische Beeren von der Familie Muheim aus Greppen



Eier und Süssmost vom Hügeri Hof Weggis