

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.



BEI FRAGEN ZU UNSEREN LEBENSMITTELN UND ALLERGENEN, GEBNEN 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-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**

Wintersalat mit Hausdressing **10**

Rindscarpaccio mit Alpenkäuern **23**
mit Sbrinz, Rucola, Olivenöl, Balsamico und hausgemachtes Focaccia



Weinempfehlung

Merlot Bianco CH dl zu 8.50
Merlot

Ripasso IT dl zu 8.50
Corvina, Corvinone, Rondinella

Hauptgang

Käsefondue Alpenblick **34**
 mit hausgemachtem, eingelegtem Gemüse und Kartoffeln
 ab zwei Personen

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

Grepper Truthahn Burger **32**
mit Spicy Curry Bun, Eisberg, Zwiebeln, Gurkenrelisch, Sbrinz und Currysauce dazu Zweierlei Pommes

Fleisch des Tages **42**
mit Tagesbeilage und Wintergemüse

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

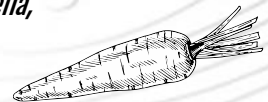


Fang des Tages **42**
mit Tagesbeilage und Wintergemüse



Linsencurry (Vegan) **30**
mit Green Mountain Bällchen und Gemüse

Hausgemachte Pinsa **28**
mit verschiedenem Wintergemüse, Mozzarella, Rucola



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

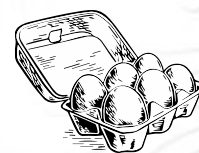


Dessert

Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter)	10
Coupe Nesselrode Gr. / Kl. <i>Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>	12 / 8.50
Alpenblick Eiskaffee <i>mit oder ohne Heuschnaps</i>	12
Hausgemachtes Panna Cotta <i>mit eingelegten Zitrusfrüchten aus unserem Weingut in Sizilien</i>	13
Kugel Glace <i>Sorbet: Mango, Schokolade, Apfel-Basilikum, Ananas</i> <i>Creme glace: Vanille, Mocca, Brownie</i> mit Rahm	4.80 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

