

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
59
Vorspeise-Hauptgang-Tagesdessert

Für die Gipfelbesteigung mit der Hausempfehlung von Bernhard
4ter Gang +8
Wir arbeiten gerne mit den frischesten Produkten – am liebsten aus der Region.

Vorspeise

Tagessuppe 10

Winter-Salat mit Hausdressing 10

Rindstatar vom Weiderind 21
mit Hausgemachte Focaccia, Kapern, Zwiebeln, Pommerysenf und mit Cognac abgeschmeckt

Weinempfehlung

Merlot Bianco TI dl zu 8.50

Palmeri Rosso 2013 IT dl zu 10
Merlot, Cabernet, Syrah und Nero d'Avola

Hauptgang



Cordon Bleu vom Schwein 39
dazu saisonales Gemüse und Pommes

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

Fleisch des Tages 42
mit Saisongemüse und Tagesbeilagen

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



Fang des Tages 42
Dazu Saisongemüse und Tagesbeilagen

Unser Fisch kommt vom Sempacher See und vom Sattel SZ



Linsencurry (Vegan) 30
mit Green Mountain Bällchen und Gemüse

Hausgemachte Pinsa 21
herbstlichem Gemüse, Raclette Käse und Rucola

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



Dessert

Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter)	10
Toblerone Mousse mit saisonalen Früchten	12
Apfel Chüechli <i>mit Vanillesauce und Rahm</i>	12
Alpenblick Eiskaffee <i>mit oder ohne Heuschnaps</i>	12
Kugel Glace <i>Sorbet: Mango, Schokolade</i> <i>Cremerglace: Vanille, Mocca, Joghurt, Pistazien</i>	4.80
ZUM ABRUNDEN EMPFEHLEN WIR	
Heuschnaps	2 cl zu 5
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

