

# 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**

Frühlings-Salat mit Hausdressing **10**

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

## 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*

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**  
*mit Frühlingsgemüse und Tagesbeilage*

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



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

Hausgemachte Fischknusperli **32**  
*mit Tatarsauce, dazu Salat oder Pommes Frites*

*Unser Fisch kommt vom Sempacher See und vom Sattel SZ*



Kichererbsencurry (Vegan) **30**  
*mit Green Mountain Bällchen, Kartoffeln und Gemüse*

Hausgemachte Pinsa **21**  
*mit Sauerrahm, Bärlauch, Spargeln und getrockneten Tomaten*

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

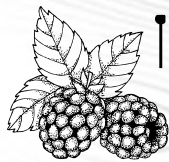


# Dessert

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, Ananas</i> <i>Creme glace: Vanille, Mocca, Joghurt, Pistazien, Rosmarin, Brownie</i>	4.80

## 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

