

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

Vorspeise

Hausgemachte Kürbissuppe <i>mit Kernen und Öl</i>	10
Herbstliche Salat mit Hausdressing	10
Nüsslisalat mit Frenchdressig <i>mit Ei, Speck und Croutons</i>	14
Reh-Carpaccio <i>mit eingelegten Eierschwämmli Kürbis-Sauerrahmpüree und Kräuteröl</i>	21

Weinempfehlung

Merlot Bianco 2021 CH	dl zu 8.50
Historic Negre 2018 ES <i>Grenache und Carinena</i>	dl zu 11



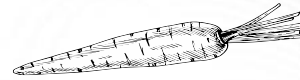
*Gemüse von Bio Hof Widacher aus Malters und
Hofladen Weber aus Inwil LU
Unser Wildfleisch kommt aus CH/EU*

Hauptgang



Rehschnitzel <i>mit Preiselbeer- Rahmsauce</i>	44
Hirschentrecote <i>mit Wildjus</i>	42
Hausgemachter Hirschkpfeffer <i>Speck, Silberzwiebel und Croutons</i>	38
Wildgeschnetztes <i>an einer Cognac Rahmsauce</i>	40
Dazu Servieren wir Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl Quarkspätzli oder Serviettenknödel	

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



Wild ohni Wild <i>Quarkspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, eingelegte Eierschwämmli und Kräuterrahmsauce</i>	30
---	----



Tages Fisch <i>mit Kartoffeln und Rosenkohl</i>	42
--	----

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

Alpenblick Rinds Burger <i>Käse und Burger Sauce, dazu zweierlei Pommes</i>	32
--	----

Dessert

Herbst Drinks

Liquid Tiramisu

Espresso, Amaretto, Schokoladenlikör, Rum und Eis

13

Englischer Herbst (alkoholfrei)

Kalter Schwarztee, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine Sirup und Eis

10.50

Irish Coffee

Kaffee, Whisky, Baileys, Milch und Zuckersirup

12

Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter)

10

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Rahm

12

Alpenblick Eiskaffee

mit oder ohne Heuschnaps

12

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce und Rahm

12

Kugel Glace

*Sorbet: Mango, Schokolade, Erdbeere, Ananas
Cremeglace: Vanille, Mocca, Joghurt, Brownie*

4.80

ZUM ABRUNDEN EMPFEHLEN WIR

Heuschnaps

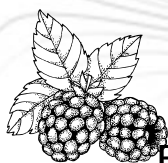
2 cl zu 6

Grappa San Leonardo

2 cl zu 11

Solaris Süsswein, Meggen

0,5 dl zu 8.50



Frische Beeren von der Familie Muheim aus Greppen Eier und Süssmost vom Hügeri Hof Weggis

