



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
Vorspeise-Hauptgang-Dessert 62

Für die Gipfelbesteigung mit der Hausempfehlung von Bernhard
4ter Gang +10
Wir arbeiten mit den frischesten Produkten -am liebsten aus der Region

Vorspeise

Tagessuppe 10

Sommersalat mit Hausdressing 10

Tomatencarpaccio 19
mit Meierskappler Büffelmozzarella, Rucola, Basilikumpesto

Rindstatar vom Weiderind 23
Kapern, Zwiebeln, Pommerysenf und Cognac dazu hausgemachte Focaccia
Hauptgang Portion 36

Weinempfehlung

Souvignier Gris CH dl zu 9.50
Souvignier Gris

Ripasso Valpolicella IT dl zu 8.50
Rondinella, Corvina, Veronese

Hauptgang

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

Fleisch des Tages 38
als Fitnesssteller mit sommerlichen Salaten und hausgemachter Kräuterbutter

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

Schweizer Alpen-Zander-Knusperli 34
als Fitnesssteller mit sommerlichen Salaten und hauseigener Tartarsauce

Fang des Tages 42
mit unserer Tagesbeilage und Sommergemüse

Wir verwenden Zuchtfisch aus der Schweiz

Hausgemachte Pinsa 26
mit Sauerrahm, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Rucola
zusätzlich Rohschinken +4

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



Dessert

Tagesdessert (frag unsere Mitarbeiter)	10
Heuschnaps Parfait <i>Das Original Heuschnaps Spezial</i>	12
Alpenblick Eiskaffee <i>mit oder ohne Heuschnaps</i>	12
Hausgemachtes Ananassorbet mit Peach Likör	12
Tiramisu mit Verschiedenen Beeren	14
Kugel Glace von Dolce Amore aus Küsnacht <i>Sorbet: Mango, Schokolade, Ananas, Erdbeer</i> <i>Creme glace: Vanille, Mocca, Stracciatella</i> <i>mit Rahm</i>	4.80 1.50
NEU IM ALPENBLICK	
SLUSHIE DRINK	
<i>OHNE ALKOHOL</i>	7.50
<i>MIT ALKOHOL</i>	9.00
(frag unsere Mitarbeiter)	
ZUM ABRUNDEN EMPFEHLEN WIR	
Heuschnaps	2 cl zu 6



Frische Beeren von der Familie Muheim aus Greppen



Eier und Süssmost vom Hügeri Hof Weggis