

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 AUSKUNFT

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-Dessert

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**

Frühlingsalat mit Hausdressing **10**

Lachsforelle vom Sattel, geräuchert **24**
auf Spargeln, getrockneten Tomaten, Bärlauch, Sauerrahm, Algen Kaviar

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

Weinempfehlung

Merlot Bianco CH dl zu 8.50
Merlot

Ripasso IT dl zu 8.50
Corvina, Corvinone, Rondinella

Hauptgang

Cordon Bleu vom Kernser-Schwein **39**
dazu Frühlingsgemüse und Pommes

Rindsburger Alpenblick **33**
im Bierburger Bun, Eisberg, Rotweinwiebeln, Küssnachterkäse, Burgersauce dazu Zweierlei Pommes

Tagesgericht vom Maiensäss **42**
mit Frühlingsgemüse und Tagesbeilage

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



Forellenknusperli **34**
mit hausgemachter Tartarsauce, neue Kartoffeln und buntes Gemüse oder mit Salat

Fang aus den Bergen **42**
mit Frühlingsgemüse und Tagesbeilage

Wir verwenden Zuchtfisch aus der Schweiz oder DE



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

Hausgemachte Pinsa **25**
mit Sauerrahm, Spargeln, getrocknete Tomaten, Bärlauch
zusätzlich Rauchlachs +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 |
| Erdbeer-Limettenmouse <i>mit karamellisierten Pistazien, Schokoladen-Chilicreme</i> | 13 |
| Hausgemachtes Rhabarber Sorbet <i>mit Gin aus den Bergen oder alkoholfreiem Gin</i> | 12 |
| Kugel Glace von Dolce Amore aus Küssnacht <i>Sorbet: Mango, Schokolade, Apfel-Basilikum, Ananas, Erdbeer</i> <i>Creme Glace: Vanille, Mocca, Brownie und Tiramisu</i> <i>mit Rahm</i> | 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