

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.



BEI FRAGEN ZU UNSEREN LEBENSMITTELN UND ALLERGENEN, GEBNEN 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
60
Vorspeise-Hauptgang-Tagesdessert

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

Vorspeise

Tagessuppe 10

Wintersalat mit Hausdressing 10

Nüsslisalat mit Frenchdressing 14
dazu Ei, Speck und Croutons

Hirsch-Carpaccio „Carne Salata“ 21
mit eingelegten Eierschwämmli Sbrinz und Palmeri-Olivenöl

Weinempfehlung

Merlot Bianco 2021 CH dl zu 8.50

Palmeri Rosso 2013 IT dl zu 10

Hauptgang

Fondue Alpenblick p.P.34
dazu eingelegtes Gemüse, Brot und Kartoffeln ab zwei Person

Fondue „Spezial“ p.P.38
Frage unser Service Team nach dem Spezial! dazu eingelegtes Gemüse, Brot und Kartoffeln ab zwei Personen

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
dazu saisonales Gemüse und unsere Tagesbeilage

Fleisch von Stutzer und Flüeler in Kerns und Mettler Metzgt im Muothatal (CH Fleisch) Unser Wildfleisch kommt aus CH/EU

Fang des Tages 42
dazu saisonales Gemüse und unsere Tagesbeilage



Linsencurry (Vegan) 30
mit Green Mountain Bällchen und Gemüse



Hausgemachte Pinsa 28
mit verschiedenem Wintergemüse, Mozzarella, Kräuteröl

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

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 Gr. / Kl.

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Rahm

12 / 8.50

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

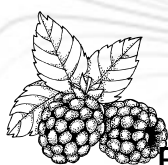
2 cl zu 6

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

