



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
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**

Sommersalat mit Hausdressing **10**
(mit diversen Toppings)

Tomatencarpaccio **19**
mit Meierskappler Büffelmozzarella, Rucola, Basilikumpesto

Rindstatar vom Weiderind **23**
Kapern, Zwiebeln, Pommery Senf und Cognac dazu Toastbrot
Hauptgang Portion 36

Weinempfehlung

Souvignier Gris, CH **dl zu 9.50**
Souvignier Gris

Les Coupains, FR **dl zu 10**
Cinsault, Mourvèrde, Syrah, Grenache

Hauptgang

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

Rindsburger Alpenblick **33**
im Bierburger Bun, Eisberg, Rotweinzwiebeln, Küssnacher-Käse, Burgersauce
dazu Zweierlei Pommes

Fleisch des Tages **42**
dazu unsere Tagesbeilage und saisonales Gemüse
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**
dazu unsere Tagesbeilage und saisonales Gemüse



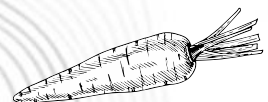
Unser Fisch kommt vom Sempacher See, Zugersee und Brüggli Forellen vom Sattel SZ

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

Green Burger (Vegan) **28**
Green Mountain Burger im Grains Bun mit Veganer Mayo, Tomaten, Coleslaw-Salat und Eisbergsalat

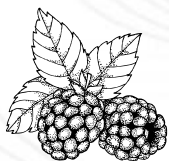


Gemüse von Bio Hof Widacher aus Maltern und Hofladen Weber aus Inwil LU



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 Passoa	12
Tiramisu mit Verschiedenen Beeren	14
Kugel Glace von Dolce Amore aus Küssnacht <i>Sorbet: Mango, Schokolade, Ananas, Erdbeer</i>	4.80
<i>Creme glace: Vanille, Mocca, Stracciatella</i> <i>mit Rahm</i>	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