Post Hotel Weggis
chill out in style

Weggiser Stübli

Grüezi und Willkommen im Weggiser Stübli

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie die Aussicht über den Vierwaldstättersee. Dazu servieren wir Ihnen Highlights aus der schweizerischen Küche in unserer altehrwürdigen Ahnengalerie.

Die Schweizer Küche trifft auf Finesse im alteingesessenen, bodenständigen und gemütlichem Weggiser Stübli.

Enjoy swiss kitchen and hearty fare in view of the time-honored ancestral gallery.

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat
mit hausgemachtem Dressing Französisch oder Italienisch **10.50**
Mixed salad with homemade dressing French or Italian

Caeser-Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen
Blattsalat mit Croûtons, Cherrytomaten und Parmesanspäne garniert **19.50**
Caeser salad with chicken breast strips with croutons, cherry tomato and parmesan slivers

Gebratenes Zanderfilet mit marinierten Spargeln **21.50**
Pike-perch filet with marinated asparagus

Hausgbeizter Lachs an einer Orangensauce
serviert mit Salatbouquet und klassischem Toast **21.50**
Home-pickled salmon on an orange jus served with salad, toast

Rindstatar klassisch
mild, medium oder feurig gewürzt mit Toast und Butter **24.00 / 32.00**
Beef tartare classic served with toast and butter

Suppen

Soups

Spargelcrèmesuppe **9.50**
Asparagus cream soup

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikum **10.50**
Tomato cream soup with gin and basilicum

Hausgemachte Randensuppe mit Meerrettich **10.50**
Beetroot soup with horseradish

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%
All prices in CHF include 7,7% VAT.

Hauptgang

Main course

Vegetarisch

Vegetarian dishes

Butterrösti mit Frühlingsgemüse **19.50**
Butter roest with spring vegteables

Bärlauchrisotto mit Ofentomaten **22.50**
Wild garlic risotto with oven tomato

Fisch

Fish dishes

Lachstranche gebraten an einer Sauce Hollandaise
serviert mit weissen Spargeln und neuen Bratkartoffeln **32.50**
Salmon with a fine hollandaise sauce served with white asparagus and fried potatoes

Felchenfilet an einer Kräutersauce
mit Cherrytomaten und Trockenreis **39.50**
Whitefish filet served on an herb sauce with cherry-tomato and rice

Eglifilets gebacken
mit hausgemachter Tartar Sauce dazu Salzkartoffeln **39.50**
Fillets of perch served with homemade tartar sauce and salted potatoes

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%
All prices in CHF include 7,7% VAT.

Fleisch

Meat dishes

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Butterrösti **22.50**
Veal sausage with onion sauce and butter roesti

Maispoulardenbrust an einer Kräutersauce
serviert mit Polenta und Frühlingsgemüse **30.50**
Corn-fed poularde on a herb sauce with polenta and spring vegetables

Rindsentrecôte
an einem Jus mit Rüebli und Rosmarinkartoffeln **38.50**
Ribeye steak on a sauce with carrots and rosemary potatoes

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
an feiner Rahmsauce mit Butterrösti **38.50**
Zurich style veal chop on a cream sauce with butter roesti

Lammnierstück an einem Portweinjus
serviert mit Peperonata und Katroffelgratin **42.00**
Lamb's loin with port wine sauce, peperonata and potato gratin

Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Kochschinken
serviert mit Frühlingsgemüse und Pommes Frites **42.50**
Veal cordon bleu filled with Gruyere and ham with spring vegetables and French fries

Für unsere kleinen Gäste

Kids menu

Chicken Nuggets mit Pommes Frites **12.50**
Chicken Nuggets with French fries

Schnipo **14.50**
Breaded pork escalope with French fries

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%
All prices in CHF include 7,7% VAT.

Dessert

Dessert

Gebrannte Creme **9.00**

Crème brûlée

Panna Cotta mit Rhabarberkompott **10.50**

Panna cotta with rhubarb compote

Hausgemachte Brownie mit Vanilleglace **12.50**

Housemade brownie with vanilla ice cream

So wie die Speisen im Weggiser Stübli, ist auch jeder Gast einzigartig.

Persönliche Präferenzen, Unverträglichkeiten oder Allergien müssen deshalb nicht versteckt werden, sondern werden gerne bei der Bestellung und anschliessender Zubereitung berücksichtigt.

Lachs Norwegen / Egli

Poulet CH / Rind Argentinien / Rindswurst CH / Kalb CH / Lamm Australien / Schwein CH

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%

All prices in CHF include 7,7% VAT.

Nachmittagsmenü

Afternoon Menu

Wurstsalat einfach **14.00**
mit hausgemachtem Dressing Französisch oder Italienisch
Sausage salad with homemade dressing French or Italian

Wurst-Käsesalat garniert **18.50**
Sausage salad garnished with homemade dressing French or Italian

Bündner-Platte **27.50**
mit Bündnerfleisch, Bündner-Rohschinken und Bergkäse
"Bündner-Platte" mixed Swiss meat Platte and alpine cheese

Rindstatar klassisch
mild, medium oder feurig gewürzt mit Toast und Butter **24.00 / 32.00**
Beef tartare classic served with toast and butter

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Butterrösti **22.50**
Veal sausage with onion sauce and butter roesti

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites **24.00**
Breaded pork escalope with French Fries

So wie die Speisen im Weggiser Stübli, ist auch jeder Gast einzigartig.
Persönliche Präferenzen, Unverträglichkeiten oder Allergien müssen deshalb nicht versteckt werden, sondern werden gerne bei der Bestellung und anschliessender Zubereitung berücksichtigt.

Lachs Norwegen / Egli
Poulet CH / Rind Argentinien / Rindswurst CH / Kalb CH / Lamm Australien / Schwein CH
Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%
All prices in CHF include 7,7% VAT.