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.

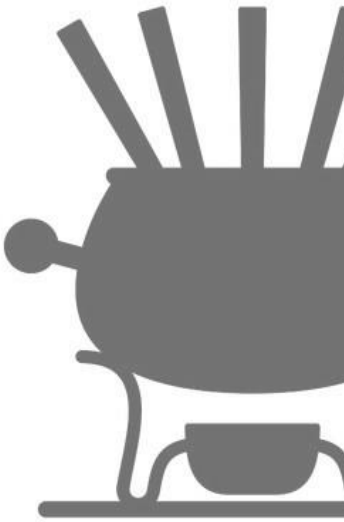
Enjoy swiss kitchen and hearty fare in view of the time-honored ancestral gallery.

Schweizer Spezialitäten

Swiss speciality

Geniessen Sie Fondue und Raclette über den ganzen Jahr im Weggiser Stübli
Enjoy Fondue and Raclette all year round in the Weggiser Stübli

Fondue



Huusmischig Moitié-Moitié	CHF 32.00 pro Person
Chili Fondue Fondue mit Chili, Moitié-Moitié	CHF 34.00 pro Person
Walliser Fondue Fondue mit Tomaten und Knoblauch	CHF 34.00 pro Person
Zusätzlich	
Supplement Käse 100g	CHF 9.00 pro Person
Gschwelti, Cherrytomaten, Champignong	CHF 6.00 pro Zutat
Kirsch zum Tünkle 2cl	CHF 5.00

Alle Fondue werden mit 220g Käse pro Person, Silberzwiebeln, Essiggurken & Huusbrot serviert

Raclette

Raclette (200g pro Person)	CHF 28.00 pro Person
Apfel, Birnen, Ananas	Zusätzlich CHF 5.00

Alle Raclette werden mit Gschwelti, Maiskolben, Silberzwiebeln & Essiggurken serviert

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

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat mit Cherry Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und kalifornischem Pfeffer **11.50**
Mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, red onions and Californian pepper

Geräucherter Lachs-Salat mit Avocado und roten Zwiebeln **22.00**
Smoked salmon salad with avocado and red onions

Couscous Salat mit gerilltem Gemüse und karamellisiertem Brie Käse **23.00**
Couscous salad with grooved vegetables and caramelized brie cheese

Caeser-Salat mit gebratenen Pouletbruststreife **24.50**
Caeser salad with fried chicken breast strips

Suppen

Soups

Tomatencrèmesuppe mit Mozarella und Basilikum **12.50**
Tomato cream soup with mozzarella and basilicum

Fisch

Fish

Tuna Tataki serviert mit Lachskaviar dazu Avocadomousse an einer Mango-Chili- Auster Sauce **35.80**
Tuna Tataki served with salmon caviar and avocado mousse on a mango Chilli- Oyster Sauce

Tintenfisch mariniert im Basilikum-Öl serviert mit mediterranen Kartoffeln an einer Chimicurri Sauce **36.00**
Kuttelfish in basil oil served with Mediterranean potatoes on a chimicurri sauce

Lachsfilet (200g) mit cremigen Spinat dazu karamellisierten Baby Karotten an einer Schrimps Sauce **42.00**
Salmon filet (200g) with creamy spinach and caramelized baby carrots in a shrimp sauce

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

Fleisch

Meat dishes

Langsam gekochtes Spare Ribs serviert mit Rosmarinkartoffeln und BBQ Sauce **36.00**
Slowly cooked spare ribs served with rosemary potatoes and BBQ sauce

Lamm Karree in Ihrer Kruste serviert mit geräuchertem Kürbis purre **48.00**
und Sellerie purre dazu Rote Beete und Zucchini an einer Rotweinjus Himbeersauce
Lamb loin in its crust served with smoked pumpkin purre and celery purre, beetroot and zucchini in a red wine jus raspberry sauce

Entrecôte Steak (300g) aromatisierten mit mediterranen Kräutern **49.00**
dazu gebackene Babykartoffeln an einer hausgemachten Bratensauce
Entrecôte steak (300g) flavoured with Mediterranean herbs served with baked baby potatoes in a homemade gravy

Burger

Chicken Steak Burger mit Tartarsauce, Eisbergsalat, Tomaten, Cheddarkäse **28.00**
und Pommes Frittes dazu ein kleiner Feldsalat
Chicken steak burger with tartar sauce, iceberg lettuce, tomatoes, cheddar cheese and french fries with a small lamb's lettuce

Rindfleisch Burger mit BBQ Sauce, Eisbergsalat, Tomaten, Cheddarkäse **31.00**
und Pommes Frittes dazu ein kleiner Feldsalat
Beef burger with BBQ sauce, iceberg lettuce, tomatoes, cheddar cheese and french fries with a small lamb's lettuce

Pasta

Spaghetti Carbonara mit geräuchertem Speck **24.00**
und Parmesan an einer Creme Sauce
Spaghetti carbonara with smoked bacon and parmesan cheese in a cream sauce

„Spaghetti Ragout" **25.00**
Spaghetti Bolognese

Tagliatelle aromatisiert mit Basilikum dazu Crevetten, **31.00**
Cherry Tomaten und Zucchini an einer Butter Sauce
Tagliatelle flavored with basil, shrimps, cherry tomatoes and zucchini served in a butter sauce

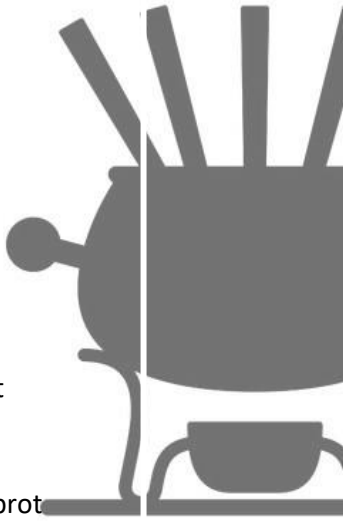
Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7,7%
All prices in CHF include 7,7% VAT.

Swiss speciality

Enjoy Fondue and Raclette all year round in the Weggiser Stübli

Fondue

Huusmischig Moitié-Moitié	CHF 32.00 per Person
Chili Fondue Fondue with Chili, Moitié-Moitié	CHF 34.00 per Person
Walliser Fondue Fondue with tomatoes and garlic	CHF 34.00 per Person



Extras

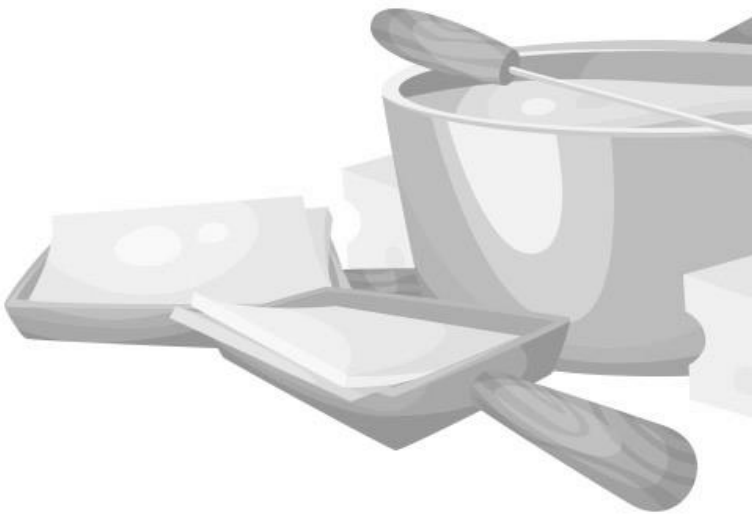
Supplement Chees 100g	CHF 9.00 per Person
potatoes, cherry tomatoes, mushrooms	CHF 6.00 per ingredient
Cherry likör 2cl	CHF 5.00

All fondues are served with 220 g of cheese per person, silver onions, gherkins & Huusbrot

Raclette

Raclette (200g per Person)	CHF 28.00 per Person
Apple, pears, pineapple	Extra CHF 5.00

All raclette are served with potatoes, corncob, onions and gherkins



Dessert

Dessert

Apfelstrudel „Stübli Art" serviert mit Vanille Eis-Cream und Zimt **14.00**
Apple strudel "Stübli Art" served with vanilla ice cream and cinnamon

Tiramisu „della Chef" **15.00**

Hausgemachter Schokoladenmousse **16.00**
mit Passionsfrucht Eis- Cream und frischen Früchten
Homemade chocolate mousse with passion fruit ice cream and fresh fruit

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.