

OOOO
POHO
OOOO
OOOO

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 gemütlichen 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

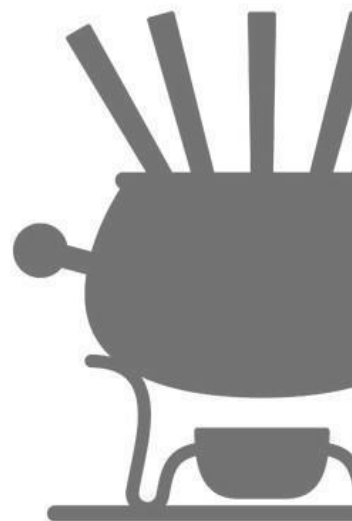
Zusätzlich
Supplement Käse 100g
Gschwelti, Cherrytomaten, Champignon
Kirsch zum Tünkle 2cl

CHF 9.00 pro Person

CHF 6.00 pro Zutat

CHF 5.00

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



Raclette

Raclette (200g pro Person)
Apfel, Birnen, Ananas

CHF 28.00 pro Person

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



Sommersalat mit knackigem Blattsalat, Peperoni, Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Schwarze Oliven an unserem Hausdressing	11.50
---	--------------

Mixed leaves flavoured with Chef vinaigrette, peppers, red onions, tomato, cucumber, mixed backed seeds and black olives

Räucherlachs-Salat mit gemischten Blattsalaten, Avocado, Sesam, Rote Zwiebel, und Kirschtomaten	24.50
--	--------------

Smoke salmon flavoured with special dressing combine with lime, fresh mixed leaves, sesame seeds, red onion quarters and cherry tomatoes

Gereifter Brie-Käse in Mandelkruste mit Couscous-Salat, grilliertem Gemüse und Orangenfilets, verfeinert mit Bio-Olivenöl	21.50
--	--------------

Aged Brie cheese marinated with ORGANIC olive oil in a crispy crust with almonds, couscous flavoured with grilled vegetables and supreme orange slices

Eisbergsalat mit grillierter Pouletbrust oder Garnelen, Speckchips, grillierte Tomaten, Gurkenstreifen an einer hausgemachten Salatsauce	24.50
---	--------------

Caesar salad flavoured with homemade Caesar sauce, grilled chicken (or shrimps), bacon chips, grilled tomatoes, cucumber slices, "parmigiano" and basil oil

Eisbergsalat mit grillierter Garnelen, Speckchips, grillierte Tomaten, Gurkenstreifen an einer hausgemachten Salatsauce	32.00
--	--------------

Caesar salad flavoured with homemade Caesar sauce, grilled shrimps, bacon chips, grilled tomatoes, cucumber slices, "parmigiano" and basil oil

Suppen

Soups



Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella und Basilikum	12.00
---	--------------

Tomato cream soup with mozzarella and basilicum

Fisch

Fish



Gelbflossen Thunfischfilet „Tataki“ im Sesammantel, Avocado – „Wasabi“ Mousse, Forellenkaviar an einer hausgemachter Austernsauce	34.00
Yellowfin TUNA fillet in sesame crust with homemade oyster sauce, avocado mousse with wasabi and fresh Trout Caviar	
Sepia mariniert mit hausgemachter Butter im „Plancha“ gegart, dazu Kartoffeln aromatisiert mit Oliven und Zwiebeln, scharfe „Chimichurri“ Sauce mit Bio-Olivenöl	36.00
Cuttlefish marinated with special homemade butter and cooked on the “plancha”, baked potatoes slices flavoured with olives and onions, spicy chimichurri sauce with organic olive oil	
Gedämpftes Wolfsbarschfilet glasiert mit unserer hausgemachten „Teriyaki- Sauce“, würziges Mango Tartar mit kalifornischen Paprika Rüebli Püree, Basilikum Bio-Öl	41.00
Seabass file steamed at salt vapors and glazed with homemade teriyaki, spicy mango tartare with Californian peppers , carrot puree and basil chlorophyll with organic olive oil	

Fleisch

Meat dishes



Geräucherte Schweins-Rippchen glasiert mit Jack Daniels BBQ-Sauce, 38.00 Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern, Krautsalat

Pork short ribs smoked in the house and glazed with special wiskey bbq,
baked potatoes with special spices and coleslaw salad

Lammkarree in der Kräuterkruste serviert mit geräuchertem Kürbis purre 48.00 Und frischem Marktgemüse an Rotweinsauce

Fresh Lamb rack covered with special herbs crust and red wine sauce infused with mint, pumpkin puree
and coloured vegetables

Entrecôte (300 g) vom Grill mit geklärter Butter, frischen Gewürzen und 48.00 Kräutern dazu serviert Karottenpüree und Bratkartoffeln

Entrecôte steak (300g) grilled, flavoured with fresh spices and herbs and clarified butter, Carrot
puree and roasted potatoes with rosemary and garlic

Burger



Grillierte Poulet Brust Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, marinierte 32.00 Gurken, Zwiebelkonfitüre, Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise and Country Cuts mit hausgemachtem Brot

Grilled Chicken breast burger with special homemade bread, tomatoes, cheddar cheese, pickles cucumber,
onion jam, Bacon, lettuce, BBQ Sauce, Mayo

Black Angus Burger mit Cheddar Käse, Speck, Tomaten, marinierte Gurken, 32.00 Zwiebelkonfitüre, Salat, BBQ-Sauce, Mayonnaise und Country Cuts mit hausgemachtem Brot

Black Angus SWISS Beef burger with special homemade bread, tomatoes, cheddar cheese, pickles cucumber,
onion jam, Bacon, lettuce, BBQ-Sauce, mayo

Pasta



Spaghetti Carbonara mit Pancetta 24.00 und Parmesan an einer Creme Sauce

Spaghetti carbonara with smoked bacon and parmesan cheese in a cream sauce

„Spaghetti Ragout“ 21.50

Spaghetti Bolognese

Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum Öl 31.00 Und Krustentiersauce

Tagliatelle with shrimps, zucchini, cherry tomatoes, basil oil and creamy shrimp sauce

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

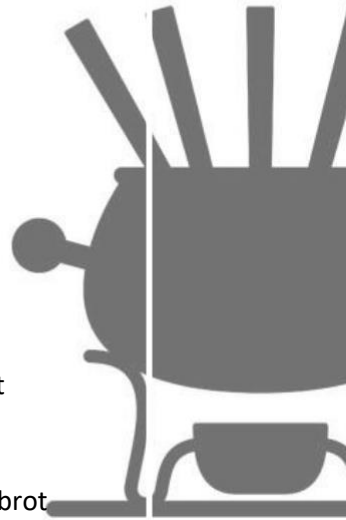
Walliser Fondue
Fondue with tomatoes and garlic

CHF 34.00 per Person

Extras
Supplement Chees 100g
potatoes, cherry tomatoes, mushrooms
Cherry likör 2cl

CHF 9.00 per Person
CHF 6.00 per ingredient
CHF 5.00

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



Raclette

Raclette (200g per Person)
Apple, pears, pineapple

CHF 28.00 per Person
Extra CHF 5.00

All raclette are served with potatoes, corn cob, onions and gherkins



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



Dessert

Dessert



Lavakuchen, Dunkles Schweizer Schokoladen Soufflé mit Vanille Glace 16.50

Lava cake with Dark Swiss chocolate soufflé with vanilla ice cream

Chef Tiramisu a la Chef Gianni mit frischen Früchten und Kakao Pulver 15.00

Chef Gianni Tiramisu with fresh fruits and cocoa powder

**Mousse-Ganache aus Dunkle Schweizer Chocolat mit frischen Früchten,
Passionsfruchtsorbet und Meringues** 16.00

Mousse ganache made from dark Swiss chocolate with fresh fruit,
passion fruit sorbet and meringues

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.

Fisch
Sepia / Spanien
Thunfisch/ Philippines
Wolfsbarschfilet/ Griechenland

Fleisch
Lamm/ Neuseeland
Rind/ Schweiz
Schwein/ Schweiz
Poulet/ Schweiz

Der Jugendschutz sagt Folgendes aus:

- **Es darf kein Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgeschrieben werden.**
- **Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgeschrieben werden.**
- **Spirituosen, Aperitifs und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgeschrieben werden.**

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