

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 altherwürdigen 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

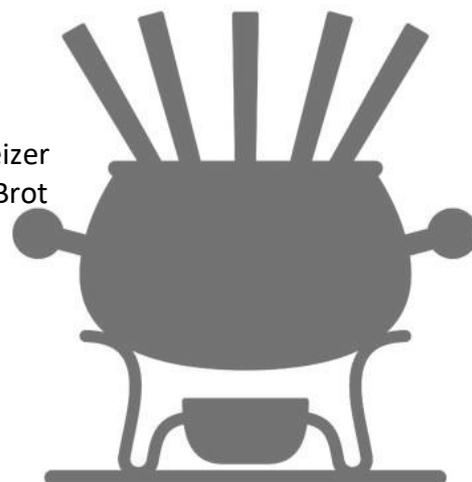
Geniessen Sie Fondue und Raclette über den ganzen Jahr im Weggiser Stübli



Traditional Swiss FONDUE Huusmischig Moitié-Moitié

serviert mit grünen Äpfeln, Cherrytomaten, Baby-Backkartoffeln, Schweizer Käsewurst, Champignons, Chili, Essiggurken und im Ofen gebackenem Brot

250g/ CHF 32.00 pro Person



Traditional Swiss RACLETTE

serviert mit Tomate, Zucchini, Essiggurken, Apfel, Champignons, Speck, ofengebackene Kartoffeln, kalifornische Paprika, Maiskolben, Silberzwiebeln und Nüsse

220g/ CHF 28.00 pro Person

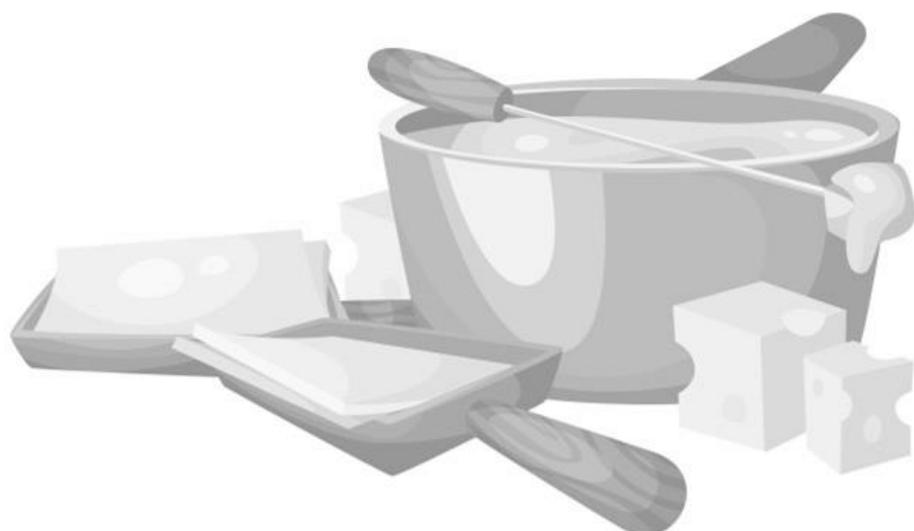
Supplement

Käse: 100gr

CHF 9.00

Kartoffeln, Cherrytomaten, Champignons, etc:

CHF 6.00



*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Swiss specialities

Enjoy Fondue and Raclette all year round in the Weggiser Stübli



Traditional Swiss FONDUE (Moitie-Moitie)

served with green apples, chery tomato, baby baked potatoes, swiss cheese sausages, mushrooms,chilly, pickles and oven baked bread

250gr/ CHF 32.00 per person

Traditional Swiss RACLETTE

served with tomato, zuchinni, apple, pickles, green apple, mushrooms, speck, oven baked potatoes, california peppers, corncob, Silver Onions, pickles and nuts

220 gr/ CHF 28.00 per person



Supplement

Cheese : 100gr

CHF 9.00

Potatoes, chery tomato, mushrooms, etc :

CHF 6.00



*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Suppen / Soups



Tomatensuppe aromatisiert mit Basilikum Öl und Mozzarella

Tomato soup flavoured with basil oil and mozzarella

CHF 12.00

Pilz-Cappuccino Suppe mit getrüffeltem Rahm und Parmesan Chips

Mushroom cappuccino soup with truffle cream and parmesan chips

CHF 16.50

Vorspeisen / Appetizers



Gelbflossen Thunfischfilet „Tataki“ im Sesammantel, Avocado – „Wasabi“ Mousse, Forellenkaviar an einer hausgemachter Austernsauce

Yellowfin TUNA fillet in sesame crust with homemade oyster sauce, avocado mousse with wasabi and fresh Trout Caviar

CHF 34.00

Rindstatar (140g) aromatisiert mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Bio-Olivenöl und hausgemachtem Toast Brot und Butter

Beef minced meat flavoured with special herbs, onion, pickles, organic olive oil and baked bread

CHF 28.00

Eisbergsalat mit grillierter Pouletbrust, Speckchips, grillierte Tomaten, Gurkenstreifen an einer hausgemachten Salatsauce

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

CHF 24.50

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

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

CHF 24.50

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

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

CHF 11.50

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen

if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Fisch / Fish

Sepia mariniert mit hausgemachter Butter im „Plancha“ gegart, dazu Kartoffeln aromatisiert mit Oliven und Zwiebeln, scharfe „Chimichurri“ Sauce mit Bio-Olivenöl

Cuttlefish marinated with special homemade butter and cooked on the “plancha”, backed potatoes slices flavoured with olives and onions, spicy chimichurri sauce with organic olive oil

CHF 36.00

Gedämpftes Wolfsbarschfilet glasiert mit unserer hausgemachten „Teriyaki-Sauce“, würziges Mango Tartar mit kalifornischen Paprika, Rüeblü Püree, Basilikum Bio-Öl

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

CHF 39.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Fleisch / Meat

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

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

CHF 48.00

Geräucherte Ente glasiert mit Nüssen, zubereitet an einer hausgemachten Madagaskar Himbeersauce, serviert mit Kürbis purre und Pastinaken

Smoked duck glazed with nuts, prepared with a homemade Madagascar raspberry sauce, served with pumpkin puree and parsnips

CHF 46.00

Schweins Tomahawk Steak vom Grill mit Speck - Bratkartoffeln, Rote Zwiebeln und Krautsalat

Grilled Fresh Local Pork Chop with special spices, country cuts with bacon and red onion, coleslaw salad

CHF 38.00

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

Black Angus SWISS Beef burger with special homemade bread, tomatoes, cedar cheese, pickles cucumber, onion jam, BACON, lettuce, BBQ sauce , mayo

CHF 32.00

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

Grilled chicken breast with special homemade bread , tomatoes, cedar cheese, pickles cucumber, onion jam, BACON, lettuce, BBQ sauce , mayo

CHF 32.00

Im Rotwein Geschmorte Lammkeule aromatisiert mit marokkanischen Gewürzen serviert mit Süsskartoffelstock, Rüeblü und Zucchiniastreifen

Lamb shank cooked very slow in the oven with Moroccan spices and Spanish wine , served with mashed sweet potatoes, carrots and zucchini slices

CHF 44.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Pasta



Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

Spaghetti with homemade Bolognese sauce flavored with basil
and "Parmigiano"

CHF 21.50

Spaghetti Carbonara mit Pancetta, Parmigiano und Eigelb

Spaghetti Carbonara with Pancetta, Parmigiano and egg yolk

CHF 24.00

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, Kirschtomaten, Rucola an einer Trüffel-Butter Sauce

Tagliatelle with funghi porcini, cherry tomatoes, rocket and a truffle-butter sauce

CHF 29.50

Spaghetti Aglio Oglio mit Chili, Bio-Olivenöl, Kirschtomaten, Mozzarella und frischer Rucola

Spaghetti with chilly, organic olive oil, cherry tomatoes, mozzarella and fresh rucola

CHF 21.50

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Dessert / Desserts



Lavakuchen, Dunkles Schweizer Schokoladen Soufflé mit Vanille Glace Lava cake with Dark Swiss chocolate soufflé with vanilla ice cream	CHF 16.50
Chef Tiramisu a la Chef Gianni mit frischen Früchten und Kakao Pulver Chef Gianni Tiramisu with fresh fruits and cocoa powder	CHF 15.00
Hausgemachter Kürbisstrudel mit Vanillesauce, Zimt und Waldbeeren Homemade pumpkin strudel with vanilla sauce, cinnamon and wild berries	CHF 16.00

So wie die Speisen in der Seerose, 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.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen einen wundervollen Tag.

Deklaration

Ausländisches Produkte kann mit Antibiotika oder mikrobakteriellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Fisch

Fleisch

Wolfsbarschfilet/ Griechenland

Lamm/ Neuseeland

Thunfisch/ Philippines

Rind/ Schweiz

Zanderfilet/ Schweiz

Schwein/ Schweiz

Sepia / Spanien

Poulet/ Schweiz

Der Jugendschutz sagt Folgendes aus:

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

*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen*****

*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW*****

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

Kinder Menü / Kids Menu

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

Spaghetti with homemade Bolognese sauce flavored
with basil and Parmigiano

CHF 13.50

Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomaten Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

Spaghetti Napoli with homemade tomato sauce flavoured with basil and Parmigiano

CHF 12.50

Hausgemachte Panierte Poulet streifen mit "Country cuts"

Homemade breaded chicken strips with "Country cuts"

CHF 16.00

Grillierte Poulet Brust mit "Country cuts"

Grilled Chicken breast with "Country cuts"

CHF 18.00



*****Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie uns wissen!**
*****if you are allergic to any ingredients PLEASE LET US KNOW**
Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt
All Prices in CHF incl. VAT 7.7%

