

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 gemütlichem Weggiser Stübli.

Enjoy Swss kitchen and hearty fare on view of the time-honored ancestral gallery.

Schweizer Spezialitäten

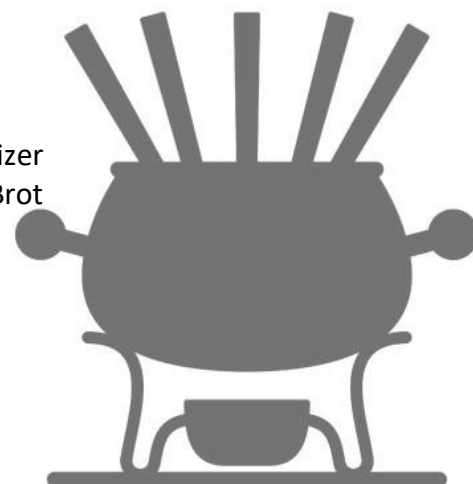
Geniessen Sie Fondue und Raclette über den ganzen Jahr im Weggiser Stübli



Traditional Swiss FONDUE Huusmischig Moitié-Moitié

serviert mit grünen Äpfeln, Kirschtomaten, 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 32.00** pro Person

Supplément

Käse: 100gr

CHF 9.00

Kartoffeln, Kirschtomaten, Champignons, etc:

CHF 6.00



Fondue und Raclette werden nur im Ritterraum oder im Stübli serviert.
Besten Dank für Ihr Verständnis

*****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)

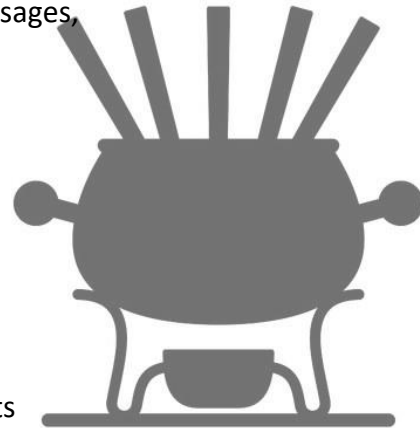
served with green apples, chery tomato, baby baked potatoes, swiss cheese sausages, mushrooms,chilly, pickles and oven baked bread

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 32** per person



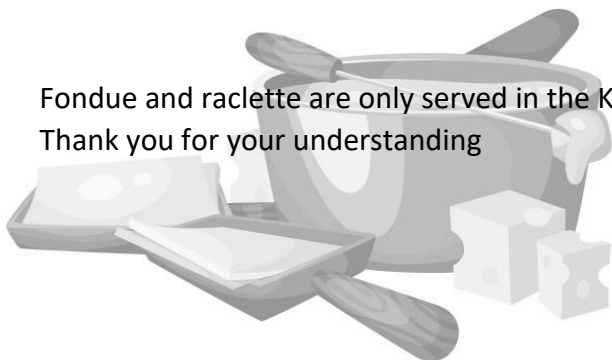
Supplément

Cheese: 100gr

CHF 9.00

Potatoes, cherry tomato, mushrooms, etc :

CHF 6.00



Fondue and raclette are only served in the Knights' Room or in the Stübli.

Thank you for your understanding

*****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

Pilz-Cappuccino Suppe mit getrüffeltem Rahm und Parmesan Chips

Mushroom cappuccino soup with truffle cream and parmesan chips **GLUTEN FREE**

CHF 16.50

Vorspeisen / Appetizers

Gemischter 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 **GLUTEN FREE**

CHF 12.50

Fisch / Fish und/and Fleisch/Meat

Zanderfilet aus dem Vierwaldstättersee mit Sellerie Püree and einer salziger Zabaionesauce mit frischen Kräutern und sautierter Pak-Choi

Pike-Perch file from LUZERN LAKE marinated with special spices,
Pak-choy sautéed and creamy celery puree **GLUTEN FREE**

CHF 46.00

Dorada im Ofen mit mediterranen Kräutern gebacken serviert mit sautiertem Gemüse und Alioli-Sauce

Dorada baked in oven with mediterranean herbs and served with vegetables and alioli sauce

GLUTEN FREE

CHF 36.50

Rinderfilet aromatisiert mit Kräutern und Gewürzen serviert mit Gratin „Dauphinoise“ an einer hausgemachter Waldpilz-Demi-Glace-Sauce

Beef Tenderloin flavored with herbs and spices served with Dauphinoise potatoes and
homemade wild mushrooms Demi-Glace-Sauce **may contain GLUTEN**

CHF 48.00

Schweins Tomahawk Steak vom Grill serviert mit Speck und Country Cuts, Zwiebeln Flocken und Coleslawsalat

Grilled Fresh Swiss Pork Chop flavored with Chef spices,
Country cuts with bacon and crispy onion, coleslaw salad **may contain GLUTEN**

CHF 38.00

Schweizer Wurst (gemischter Wurst) gefüllt mit Emmentaler Käse serviert mit Rösti an einer Zwiebel-Sauce

Swiss Sausages (mix meat) filled with Emmentaler cheese
served hash brown potatoes and onion sauce

CHF 24.00

*****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%

Pasta

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese Sauce aromatisiert mit Basilikum und Parmigiano

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

CHF 22.50

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

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

CHF 29.50

Dessert / Desserts

Tiramisu à la *Chef Gianni* mit frischen Früchten und Kakaopulver

Chef Gianni Tiramisu with fresh fruits and cocoa powder

CHF 15.00

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/Spain	Rind/ Schweiz
Zander /Schweiz	Schwein/ Schweiz
	Poulet/ Schweiz
	Ente/ Ungarn

Der Jugendschutz sagt Folgendes aus:

- **Es darf kein Alkohol an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgeschenkt werden.**
- **Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgeschenkt werden.**
- **Spirituosen, Aperitife und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgeschenkt 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. 7.7%

All Prices in CHF incl. VAT 7.7%