



# Herzlich Willkommen im Gade

Es erwartet Sie eine bodenständige, gutbürgerliche Küche – ehrlich, saisonal, regional und sorgfältig zubereitet. Wir verbinden traditionelle Schweizer Küche mit einem zeitgemässen Anspruch und schaffen Gerichte, die Vertrautes bewahren und dennoch neue Akzente setzen.

Von Dienstag bis Freitag können Sie ein feines Mittagsmenü geniessen.

Wir wünschen Ihnen «en Guete»!

Hédi Challakh und Team

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



**FRIEDHEIM**  
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

## **Wintermenü**

**Geräuchertes Lachstartar**  
mit Zitronen-Kräutercreme  
und geröstetem Sauerteig Brot



**Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen Jus**  
auf cremigem Selleriepüree  
dazu Grenaille Kartoffel und Rosenkohl



**Zimt-Mascarponecreme**  
mit Mandel-Crumble und Zwetschgenkompott

CHF 79 pro Person



## Zum Starten

<b>Saisonaler Blattsalat</b>	
mit hausgemachten Dressings	8
<b>Gemischter Salat</b>	
mit hausgemachten Dressings	12
<b>Geräuchertes Lachstartar</b>	
mit Zitronen-Kräutercreme	
und geröstetem Sauerteig Brot	24
<b>Geschmorte Kalbsbäggli</b>	
mit Selleriepüree und Ofen-Thymian-Rüebli	24
<b>Rosa Roastbeef</b>	
mit rotem Randenpüree	
dazu gepickelte gelbe Rande und Creme fraiche	24
<b>Rindsconsommé</b>	
mit Flädli und Gemüsejulienne	14
<b>Schwarzwurzelcreme Suppe</b>	
mit Kräuteröl und Croutons	14

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



## Vom Wasser

Gebackene Eglifilets mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	39
Wolfsbarsch gebraten mit Kräuteröl auf Belugalinsenragout	42
Pochierter Zander mit Meerrettich und Dill auf Buchweizenrisotto dazu Erbsen	44

## Vom Garten

Kartoffelrösti mit Meerrettichkräutercreme und mariniertem Ofengemüse	34
Indisches Linsen Dal (vegan) mit Reis	34



**FRIEDHEIM**  
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

## Vom Land

<b>Geschmortes Kalbsbäggli</b> mit Selleriepüree und Ofen-Thymian-Rüebli	44
<b>Rinderschmorbraten vom Schaufelstück</b> mit Kartoffelpüree und Ofengemüse	44
<b>Kalbscordonbleu</b> mit Bergkäse und Schinken dazu Pommes frites und Ofengemüse	46
<b>Lammracks mit Rosmarinjus</b> mit Polenta-Kräuter-Schnitte und Ratatouille	48
<b>Hauspastetli «Luzerner Art» mit Reis</b> Kalbsbrät, Kalbsfleisch, Poulet und Pilze	39
<b>Rosa gebratene Entenbrut mit Orangen Jus</b> auf cremigem Selleriepüree dazu Grenaille Kartoffel und Rosenkohl	44
<b>Rip Eye Steak 250 gr. mit Kräuterbutter</b> dazu Kartoffel-Parmesanküchlein und Ofengemüse	49

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



**FRIEDHEIM**  
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

**Etwas Süßes**

**Hausgemachter Apfelstreuselkuchen**  
mit Vanilleeis

14

**Geschmorte Rotweinbirne**  
mit Walnusseis

14

**Zimt-Mascarponecreme**  
mit Mandel-Crumble und Zwetschgenkompott

14

**Etwas Salziges**

**Käseauswahl**  
mit Feigensenf und Nüssen

24



**FRIEDHEIM**  
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

## Etwas Kaltes

**Erdbeer-Himbeer-Sorbet**

mit Champagner

14

**Zwetschgen-Sorbet**

mit Weggiser Vieille Prune

14

**Eiskaffee**

Kaffeeeis mit Rahm

14

**Eis und Sorbet nach Wahl**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Walnuss

Mango-Passionsfrucht, Erdbeer-Himbeer, Zwetschge

Pro Kugel

4.5

Rahmzuschlag

1.5



## Lebensmitteldeklaration

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

### Herkunft Fleisch

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz/Neuseeland*
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich

\*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

### Herkunft Fisch

Lachs	Norwegen, Zucht
Egli	Estland, Zucht
Wolfsbarsch	Griechenland, Zucht
Zander	Estland, Zucht