

lieber gast

Schön, dass wir Sie in unserer kleinen Genussmanufaktur Handwerk für Mundwerk willkommen heissen dürfen.

Hier im ❤️ der Zentralschweiz im schönen Weggis. An einem Ort voller Ruhe und Entspannung. Kulinarisch erwartet Sie hier auf jeden Fall eine Tour des Geschmacks. Unsere Karte bietet Ihnen bewährte Speisen des Hauses, die unsere Stammgäste nicht missen möchten. Gleichzeitig finden Sie, je nach Saison, eine Auswahl an neuen Gerichten der fein-bürgerlichen Küche. Diese zeigen, dass wir uns stetig weiterentwickeln, neue Geschmackserlebnisse mit Ihnen teilen und unsere Kreativität ausleben möchten. Wir legen viel Wert auf regionale Produkte, erstklassigen Fisch und bestes Fleisch, Gemüse, Eier und Getreide. Einige Lehren der Hildegard von Bingen fliessen in unser Angebot ein. Von Lieferanten unseres Vertrauens sorgfältig ausgewählt. Für Empfehlungen sind wir von Herzen gerne für Sie da. Wir freuen uns, dass Sie hier sind und wir Sie verwöhnen dürfen. Was gibt es schöneres als wahre Gast**freundschaft** zu leben.

Herzlichst TanJA & Hugo

mit dem ganzen Friedheim Team

vor speisen

Bunter Blattsalat, saisonales Dressing
colourful leaf salad, seasonal dressing

12

Mini-Lattich, Hausdressing, Avocado, Datteln, Granatapfelkerne
mini lettuce, house dressing, avocado, dates, pomegranate

16

Hirschcarpaccio, Eigelb, Kräutersaitling, Gemüse
deer carpaccio, egg yolk, herb seedling, vegetables

24

Piemonteser Nüdeli, Carbonara
piedmontese noodles, carbonara

18

Entenleber gebraten, Quitte, Jus
roasted duck liver, quince, jus

24

Wachtelbrust, Melonenrettich
quail breast, melon radish

25

suppen

Klare Suppe vom Suppenhuhn nach Hildegard von Bingen <i>Clear chicken soup according to Hildegard von Bingen</i>	15
Selleriesüppchen, Marronispäne <i>Celery soup, chestnut</i>	15
Fischsuppe à la Friedheim, Sauce Rouillie, Knusperbaguette <i>Fish soup Friedheim style, sauce rouillie, crisp baguette</i>	Vorspeise 18 Hauptgang 36

fleisch

Rindsfiletmignon, Valle Maggia Pfeffer *	130g	48
<i>beef filet mignon, valle maggia pepper</i>	170g	56
Kalbssteak, Morchelrahmsauce *	130g	48
<i>veal steak, morel sauce</i>	170g	56
* mit Tagesgemüse und Wahl-Beilage (Pommes Frites, Reis, Risotto, Gummelistunggis, Williams Kartoffeln, Nudeln)		
* <i>with vegetables and side dish of your choice</i> (<i>french fries, rice, risotto, mashed potatoes, William potatoes, pasta</i>)		
Rehrücken à la Friedheim, Quarkspätzli, Wildbeilagen		58
<i>Saddle of roe deer Friedheim style, curd spätzli, autumn side dishes</i>		
Rehschnitzel, Marronikruste, Quarkspätzli, Wildbeilagen	klein	38
<i>Roe deer escalope, chestnut crust, curd spätzli, autumn side dishes</i>	gross	48
Hirschentrecôte rosa gebraten, Wachholderjus, Quarkspätzli, Wildbeilagen		48
<i>Roasted deer entrecôte, juniper jus, curd spätzli, autumn side dishes</i>		
Hirschpfeffer à la Friedheim, Quarkspätzli, Wildbeilagen	klein	36
<i>deer pepper Friedheim style, curd spätzli, autumn side dishes</i>	gross	46
Fasanenbrust saftig gebraten, Speck, Rotkraut, Gewürzbirnen, Quarkspätzli		42
<i>Pheasant breast juicy roasted, bacon, red cabbage, spiced pears, curd spätzli</i>		
Kalbsleber, Rösti (es het solangs het)	klein	36
<i>calf's liver, rösti</i>	gross	44
Hacktätchli, Gummelistunggis, Sauce, Gemüse	1 Stk.	31
<i>beef patty, mashed potatoes, sauce, vegetables</i>	2 Stk.	39

vegi

Kastanientaler, Federkohl, Kürbis
Chestnut patty, kale, pumpkin

Vorspeise **21**
Hauptgang **36**

Herbstteller mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Quarkspätzli, Pilzsauce
*Autumn plate with red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts
curd spätzli, mushroom sauce*

38

fisch

Masu-Lachs aus Sins auf der Haut gebraten, Zitronensauce,
Pak Choi, Basmatireis
Masu salmon fried it's skin, lemon sauce, pak choi, basmati rice

Vorspeise **26**
½ Hauptgang **36**
Hauptgang **46**

Gotthard-Zander, Speck, Sauerkraut, Cidre-Sauce, Kartoffelperlen
Gotthard pike perch, bacon, sauerkraut, cider sauce, potato pearls

Vorspeise **28**
½ Hauptgang **38**
Hauptgang **48**

kinder

Teigwaren, Tomatensauce **16**
Pasta, tomato sauce

Hacktätschli, Gummelistunggis, Sauce im Seeli **18**
Beef patty, mashed potatoes, sauce in a lake

Portion Pommes Frites **9**
French fries

Liebe Gäste, auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Hinweis: für Änderungen am Menü verrechnen wir CHF 5.-

Deklaration Lebensmittel

Gemüse	Mundo
Fisch	Schweiz, EU, Estland, Norwegen, Dänemark
Fleisch	Schweiz, Australien
Wild	Schweiz, EU, Neuseeland
Geflügel	Frankreich
Suppenhuhn	Friedlisberg, Aargau
Entenleber	Frankreich / Ungarn
Krevetten	Asien, Südamerika
Brot	Bäckerei Tschumi, Weggis
Honig	Von den eigenen Bienen 🐝
Eier	Hügerihof, Weggis