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

Frühlingssalat, eingelegtes Gemüse, Sprossen und Knusperei *spring salad, pickled vegetables, sprouts and crispy egg*	**17**
Mini-Lattich mit Sbrinzhobel, Johannisbeergel, Granatapfelvinaigrette *mini lettuce with sbrinz slices, blackcurrant gel, pomegranate vinaigrette*	**16**
Rindstatar mit Brioche *beef tatar with brioche*	**24**
Klassischer Crevetten Cocktail *shrimps cocktail*	**24**
Entenleber gebraten, Rhabarber, Portweinjus *roast duck liver, rhubarb, port wine jus*	**26**
Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauchpesto und gebratenen Jakobsmuscheln *homemade gnocchi with wild garlic pesto* *and fried scallops*	**18** **28**

suppen

Klare Suppe vom Suppenhuhn nach Hildegard von Bingen **15**
clear chicken soup according to Hildegard von Bingen

Crèmesüppchen von Frühlingskräuter mit knuspriger Kalbsmilke **16**
creamy soup of spring herbs with crispy veal milk

fleisch

Wiener Backhendl, Kartoffelsalat, Kernöl *Viennese fried chicken, potato salad, seed oil*		**39**
Lammhüftchen rosa gebraten, Gremolata, konfierte Aubergine und Jus *roast lamb shank, gremolata, confit aubergine and jus*	**44**	
Kalbsfiletschnitzel mit Bratkartoffeln, Spargelspitzen mit Mascarpone *Escalopes of veal tenderloin, roasted potatoes and asparagus*	klein gross	**41** **49**
Kalbsleber, Rösti (es het solangs het) *calf's liver, röst*	klein gross	**36** **44**
Hacktätschli, Gummelistunggis, Sauce, Gemüse *beef patty, mashed potatoes, sauce, vegetables*	1 Stk. 2 Stk.	**31** **39**
Rindsfilet Mignon, Kräuterbutter & Pura Pfeffer ***** *beef filet mignon, herbs butter and pura pepper*	140g 180g	**48** **56**
Kalbssteak, Morchelrahmsauce ***** *veal steak, morel sauce*	140g 180g	**49** **58**

***** mit Tagesgemüse und Wahl-Beilage:
Pommes Frites, Reis, Risotto, Gummelistunggis, Williams Kartoffeln, Nudeln
****** with vegetables and side dish of your choice***
french fries, rice, risotto, mashed potatoes, William potatoes, pasta

fisch

Gebratenes Forellenfilet “Colbert”, lauwarmer Erbsensalat *fried trout filet "Colbert", pea salad*	Vorspeise ½ Hauptgang Hauptgang	**26** **36** **46**
Masu-Lachs gebraten, Lattich, Kräutervinaigrette dazu knusprige Kartoffelschnitte *masu salmon, lettuce, herb vinaigrette* *served with a crispy potato slice*	Vorspeise ½ Hauptgang Hauptgang	**28** **38** **48**

vegi

Igelstachelbart-Pilz im Tempurateig, schwarzes Bohnenpüree, Granola und Shiraz-Joghurt *lion's mane mushroom in tempura batter, black bean puree,* *granola and shiraz yogurt*	Vorspeise Hauptgang	**22** **36**
Dinkel-Risotto, Basilikum, geschmorte Rande *spelt risotto, basil, braised beetroot*	Vorspeise Hauptgang	**18** **32**

kinder

Teigwaren, Tomatensauce *pasta, tomato sauce*	**16**
Hacktätschli, Gummelistunggis, Sauce im Seeli *beef patty, mashed potatoes, sauce in a lake*	**18**
Portion Pommes Frites *french fries*	**9**

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	Schweiz
Suppenhuhn	Friedlisberg, Aargau
Entenleber	Frankreich / Ungarn
Krevetten	Asien, Südamerika
Brot	Bäckerei Tschumi, Weggis
Honig	Von den eigenen Bienen 🐝
Eier	Hügerihof, Weggis