

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

- Nüsslisalat mit Knusperei und Piora d'Oro Schinken **18**
corn salad with crispy egg and Piora d'Oro ham
- Mini-Lattich, Avocado, Datteln und Granatapfelkernen **16**
mini lettuce, avocado, dates and pomegranate seeds
- Gebratene Williamsbirne mit Burrata aus dem Entlebuch mit Chicoree-Salat **18**
roasted Williams pear with burrata from Entlebuch with chicory salad
- Hirschtartar, knusprige Kapern, Brioche Toast und Ei **24**
deer tartare, crispy capers, brown bread and egg
- 4 Dim-Sum (mit tiger prawn, pork, green thai curry und chicken Füllung) auf Asia-Salat **24**
4 Dim Sum with salad
- Trio von Ravioli mit Kastanien, Trüffel und Rehfüllung an Salbeibutter & Sbrinz **18**
trio of ravioli with chestnut, truffle and venison filling with sage butter & sbrinz.
- Entenleber Schnitzel gebraten, Portweinsauce, Quittenmus & Magenbrot **26**
roast duck liver escalope, port wine sauce, quince purée & stomach bread

suppen

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

15

Weisse Kastaniensuppe mit gerösteten Flocken und Speck
white chestnut soup with roasted flakes and bacon

16

Kürbissüppchen mit Zitronengras und Ingwer verfeinert
pumpkin soup refined with lemongrass and ginger

16

fleisch

Hirschkopf Backen zart geschmort, Basmatireis und Federkohl <i>tender braised deer cheeks, basmati rice and feather cabbage</i>	klein gross	32 42
Hirschleber, Rösti & Gemüse (es het solangs het) <i>deer liver, hash browns, vegetables</i>	klein gross	36 44
Rehrücken "Friedheim" am Knochen gebraten, mit klassischen Wildbeilagen <i>saddle of venison "Friedheim" roasted on the bone, with classic side dishes</i>		62
Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel gebraten, Kürbisgemüse, Dinkel-Quarkspätzli <i>roast guinea fowl breast wrapped in bacon, pumpkin vegetables</i>		46
Hacktätschli, Gummelistunggis, Sauce, Gemüse <i>beef patty, mashed potatoes, sauce, vegetables</i>	1 Stk. 2 Stk.	31 39
Rindsfilet Mignon, Kräuterbutter * <i>beef filet mignon, herbs butter and pura pepper</i>	140g 180g	48 56
Kalbssteak, Morchelrahmsauce * <i>veal steak, morel sauce</i>	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

Masu-Lachs aus Sins auf der Haut gebraten,
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
masu salmon from Sins fried on the skin
ratatouille and rosemary potatoes

Vorspeise **26**
kleine Portion **36**
Hauptgang **46**

Loup de mer saftig gebraten,,
Apfelmost-Speckrahmsauce, Gummelistungis
loup de mer filet pan fried
apple must sauce with bacon, *mashed potatoes*

Vorspeise **28**
kleine Portion **38**
Hauptgang **48**

SPEZIAL auf Vorbestellung:

Trüsche, serviert in 2 Gängen

Trüschchenleber zur Vorspeise und den ganze Fisch pochiert oder fritiert

58

vegi

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Ravioli, Rotkraut, Marroni, Pilzen
vegetarian fall dish with spaetzli, ravioli, red cabbage, chestnuts, mushrooms

32

Kartoffelpuffer nach Hildegard, Saisongemüse und Joghurtdip
potato puffer, seasonal vegetables and yogurt sauce

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. Ebenso die genaue Herkunft des Wildes.

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
Dim Sum	Madame Sum, Zürich
Entenleber	Frankreich / Ungarn
Krevetten	Asien, Südamerika
Brot	Bäckerei Tschumi, Weggis
Honig	Von den eigenen Bienen 🐝
Eier	Hügerihof, Weggis