



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

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



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

Frühlingsmenü

Marinierter Spargelsalat

mit Ziegenkäsecreme, Feigen und Rucola



Perlhuhnbrust auf Bärlauchrisotto

mit gegrilltem grünem Spargel und konfierten Cherry Tomaten



Kokosmilch Parfait

auf Mangosalat und Pistazien Crunch

CHF 76 pro Person

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

Zum Starten

Saisonaler Blattsalat mit hausgemachten Dressings	8
Gemischter Salat mit hausgemachten Dressings	12
Bruschetta mit Basilikumpesto Tomaten, Spargel und Frühlingszwiebeln	22
Spargel-Erdbeersalat mit gerösteten Pinienkernen	22
Marinierter Spargelsalat mit Ziegenkäsecreme, Feigen und Rucola	24
Geschmorte Kalbsbäggli mit Dijon Senf dazu Selleriepüree und Ofen-Thymian-Rüebli	26
Doppelte Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsejulienne	14
Spargelcreme Suppe mit Bärlauchöl und Croutons	14

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



FRIEDHEIM

WEGGIS RESTAURANT HOTEL

Vom Wasser

Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln und Blattspinat	39
Tagesfisch auf Spargel Duett mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	42
Pochierter Zander mit Meerrettich auf Buchweizenrisotto dazu marinierte Radieschen	44

Vom Garten

Kartoffelrösti mit Meerrettichkräutercreme und mariniertem Ofengemüse	34
Indisches Linsen Dal (vegan) mit Reis	34
Hauspastetli mit Morchel-Spargel-Ragout und Reis	38



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

Vom Land

Geschmorte Kalbsbäggli mit Dijon-Senfsauce mit Selleriepüree und Ofen-Thymian-Rüebli	44
Perlhuhnbrust auf Bärlauchrisotto mit gegrilltem grünem Spargel und konfierten Cherry Tomaten	42
Kalbscordonbleu mit Rigi-Bergkäse und Schinken dazu Pommes frites und Ofengemüse	(Wartezeit 20 Minuten) 46
Lammracks mit Rosmarinjus mit Polenta-Kräuter-Schnitten und Ratatouille	48
Hauspastetli «Luzerner Art» mit Reis Kalbsbrät, Kalbsfleisch, Poulet und Pilze	39
Spargel Duett mit Sauce Hollandaise dazu Frühlingskartoffeln + mit Rohschinken	34 +5



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

Etwas Süsses

Hausgemachter Tageskuchen mit Vanilleeis	14
Limetten-Panna-cotta mit frischen Beeren	14
Kokosmilch Parfait auf Mangosalat und Pistazien Crunch	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 Espresso Croquant Eis mit Rahm	14

Eis und Sorbet nach Wahl

Vanille, Schokolade, Espresso Croquant Mango-Passionsfrucht, Erdbeer-Himbeer, Zwetschge, Caramelita	
Pro Kugel	4.5
Rahmzuschlag	1.5

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

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
Perlhuhn	Frankreich

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

Herkunft Fisch

Egli	Estland, Zucht
Wolfsbarsch	Griechenland, Zucht
Zander	Estland, Zucht

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.