



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

Wintermenü

Geröstete Kürbissuppe
mit Thymian und Croutons

Rinderschmorbraten vom Schaufelstück
Ofengemüse und Kartoffelpüree

Geschmorte Rotweibirne
mit Walnusseis

Pro Person 69

Zum Starten

Saisonaler Blattsalat mit hausgemachten Dressings	8
Gemischter Salat mit hausgemachten Dressings	12
Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Dill-Vinaigrette Nüsse und Nüsslisalat	22
Geschmortes Kalbsbäggli mit Selleriepüree und Ofenthymianrübli	24
Roastbeef mit Zweierlei vom Kürbis und Nuss-Crunch	24
Rindsconsommé mit Flädli und Gemüsejulienne	14
Geröstete Kürbissuppe mit Thymian und Croutons	14

Vom Wasser

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

Vom Garten

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

Vom Land

Geschmortes Kalbsbäggli mit Selleriepüree und Ofenthymianrüebl	44
Rinderschmorbraten vom Schaufelstück Ofengemüse und Kartoffelpüree	44
Kalbscordonbleu mit Bergkäse und Schinken Ofengemüse und Pommes frites	(Wartezeit 20 Minuten) 46
Lammracks mit Rosmarinjus Ratatouille und Polentakräuterschnitte	48
Hauspastetli «Luzerner Art» mit Reis (Kalbsbrät, Kalbsfleisch, Poulet und Pilze)	39



FRIEDHEIM
WEGGIS RESTAURANT HOTEL

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWSt

Etwas Süsses

Hausgemachter Apfelstreuselkuchen
mit Vanilleeis 14

Schokoladentarte
mit eingelegten Aprikosen 14

Geschmorte Rotweibirne
mit Walnusseis 14

Coupe Nesselrode
Vermicelles, Vanilleeis, hausgemachte Meringues und Rahm 14

Etwas Salziges

Käseauswahl
mit Feigensenf und Nüssen 24

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

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
Wild	Schweiz

*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