



GRÜEZI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen. Geniessen Sie, was unsere Küche Ihnen zu bieten hat, was in unserem Keller gereift und gelagert ist oder ganz einfach:

Geniessen Sie einige entspannte und unbeschwerte Momente bei uns!

Unser Wild stammt zu 100 Prozent von der Rigi. Wir sind der Jagdgesellschaft Weggis sehr dankbar für all diese Geschenke des Waldes. Es ist uns ein grosses Anliegen, diese wunderbaren Gaben der Natur nach bestem Gewissen, mit Sorgfalt und Liebe für Sie und auch für uns zu zubereiten. Es liegt daher in der Natur der Sache, dass wir nicht immer alles anbieten können oder gewisse Garnituren, Beilagen im späteren Herbst nicht mehr erhältlich sind. Wir danken für Ihr Verständnis.

Gepflegte und gelebte Gastfreundschaft ist uns eine Verpflichtung. Wir sind immer bestrebt, gute Leistungen zu erbringen und Sie mit einem herzlichen Empfang sowie einer zuvorkommenden und freundlichen Bedienung zu verwöhnen.

Philippe Nanzer und Team

BETRIEBSFERIEN:
29. November 2025 – 19. Februar 2026



> VORSPEISEN

Hausgemachte Terrine vom Hirsch mit Quitten-Gelee und grilliertem Brot	24.00
Homemade deer terrine with toasted bread and quince jelly Terrine de cerf fait maison avec pain grillé et gelée de coings	
Gerösteter Blumenkohl im Kastanien-Tempuramantel mit Feigen-Mayonnaise	19.50
Roasted cauliflower in chestnut-tempura coat with fig mayonnaise Choux-fleur rôti dans manteau de tempura aux châtaignes et mayonnaise aux figues	
Kürbis-Kokoscrème-Suppe mit Randen-Espuma und Chili-Mascarpone (vegan erhältlich)	15.50
Cream of pumpkin and coconut soup with quince foam and chili-mascarpone Soupe de potiron et noix de coco avec espuma de coing et chili-mascarpone	
Steinpilzcrème-Suppe mit Marroni-Stückli	15.50
Cream of porcini mushroom soup with chestnut crumble Potage aux cèpes avec des morceaux de châtaignes	

> SALAT

Huussalat (Blattsalate und alles was gerade so Saison hat) mit Chnoblibrot (vegan erhältlich)	12.50
Seasonal salad with garlic bread Salade de saison avec pain à l'ail	
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Pilzen (vegan erhältlich)	19.50
Lamb's lettuce with egg, bacon and mushrooms Salade de mâche, œuf et lard	

> PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

	Vorspeise	Hauptgang
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Parmesan und Rahm	16.50	22.50
Macaroni with tomatoes, hot chili, Parmesan cheese and cream Penne all'arrabbiata avec sauce tomates, chili, Parmesan et crème		
Serviettenknödel gebraten auf Rosenkohlpüree mit Eierschwämmli, Rotkraut und Herbst-Jus	24.50	30.50
Bread dumpling slices on brussels sprouts puree, sautéed chanterelles, red cabbage and jus Tranches de boulettes de pain sur purée de choux de Bruxelles, chanterelles sautées, chou rouge et jus		
Spaghetti mit cremiger Kürbissauce, Pistazien, Granatapfel und Feigen (vegan)	21.50	27.50
Spaghetti with creamy pumpkin sauce with pistachios, pomegranate and figs Spaghetti à la sauce crémeuse au potiron, pistaches, grenade et figues		



> HAUPTGÄNGE

Entrecôte-Würfeli mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüse 37.50
Sirloin cubes with herbal butter, French fries and vegetables
Dés d'Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes

Zarte Pouletbrust gebraten mit Steinpilz-Rahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl 34.50
Sautéed chicken breast with creamy porcini sauce, vegetables and side dish of your choice
Suprême de volaille, sauce aux cèpes et à la crème, légumes et accompagnement au choix

> WILD VON DER RIGI

Schnitzeli vom Rigi-Wild mit Calvados Rahmsauce (Tagesangebot) 49.00
Sautéed venison with a creamy Calvados sauce (daily offer)
Escalopes de viande de chasse avec sauce crémeuse au Calvados (offre du jour)

Pfeffer vom Rigi-Wild (Tagesangebot) mit Speck, Croûtons, Champignons und Silber-Zwiebeln 39.50
Jugged venison with bacon, croutons, mushrooms and silver skin onions (daily offer)
Civet de chasse avec lard, croûtons, champignons et petits oignons (offre du jour)

Heller «Pfeffer», verfeinert mit Ruby Schokolade 39.50
Jugged creamy venison, with Ruby chocolate
Civet de chasse blanc raffiné avec chocolat Ruby

Wildbeilagen-Teller 31.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni mit Wildsauce, Trauben und Apfel mit Preiselbeeren
Spätzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, creamy game sauce with grapes and apple with cranberries
Spätzli, chou rouge, choux de Bruxelles, châtaignes, sauce crémeuse au gibier avec raisins
et pomme aux canneberges

ALLE WILD-HAUPTGERICHTE SERVIEREN WIR MIT:

Spätzli oder Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren und Marroni

All main dishes are served with: Spätzle or noodles, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, apple with cranberries
Tous les plats de la chasse sont servis avec:

Spätzli ou nouilles, chou rouge, choux de Bruxelles, des châtaignes, des pommes avec des canneberges

> FISCH

Fischknusperli vom Zander mit Tartar Sauce, Beilage nach Wahl 29.50
Deep fried fillets of pike-perch with Tatar sauce and side dish of your choice
Beignets de sandre frit avec sauce Tartare et avec accompagnement au choix

Schweizer Egli-Filets «Jäger Art» mit gebratenen Pilzen und Wildjus, Beilage nach Wahl 42.50
Perch filets «Hunter style» with sautéed mushrooms and side dish of your choice
Filet de perche du Valais avec champignons sautées et accompagnement au choix

BEILAGEN, FALLS NICHT ANDERS VERMERKT:

Pommes frites, Süsskartoffel frites, Reis, Risotto, Bratkartoffeln, Kartoffelcroquetten oder Teigwaren

Above main courses are accompanied by your choice of: Rice, French fries, sweet potato fries, potato croquettes, noodles, risotto or potatoes
Les plats ci-dessus sont servis avec une des garnitures suivantes à choix : Pommes de terre, frites, risotto, croquettes, frites de patates douces, riz où pâtes



> GEFLÜGEL

Crispy Korean chicken, Pouletschenkel-Steak Koreanische Art mit Kimchi-Kartoffelstock und geröstetem Sesam 33.50

Crispy chicken Korean style, chicken thigh steak with kimchi, mashed potatoes and roasted sesame
Poulet croustillant à la coréenne, steak de cuisse de poulet avec purée de pommes de terre au kimchi et sésame grillé

Halbes Poulet («Beni's Poulet») mit Spezialsauce (ca. 25min) 27.50

Half chicken «Beni's Poulet» with our signature sauce (Specialty of the house)
Demi-poulet avec sauce au beurre (Spécialité de la maison)

Mistkratzerli (ca. 450g) mit Rosmarinbutter und Spezialsauce (25min) 27.50

Roasted spring chicken with rosemary and our signature sauce (Specialty of the house)
Coquelet rôti au romarin et sauce au beurre

Das teuflische Mistkratzerli (25min) gebraten mit pikanter Marinade und Chili-Sauce 29.50

Roasted spring chicken spicy marinated with chili sauce
Coquelet rôti avec marinade épicée et sauce chili

dazu empfehlen wir als Beilage:

Portion Pommes frites	8.00	Portion Risotto	9.00
Portion Süsskartoffel frites	9.00	Portion Gemüse	9.00
Extra Portion Spezialsauce	3.00		

Pouletflügeli knusprig gebacken mit Pommes frites, Spezialsauce 26.50

Deep fried chicken wings with French fries with our signature sauce (Specialty of the house)
Ailerons de volaille, frites et sauce au beurre

Pouletflügeli «Sticky Sweet & Sour» mit Crème Fraîche, Dill, Zwiebeln, Pommes frites und süsser Chilisauce 27.50

Chicken wings «Sticky Sweet & Sour», with sour cream, dill, French fries and sweet chili sauce
Ailerons de volaille "aigre-doux" avec crème fraîche, aneth, frites et sauce chili douce

Pouletflügeli «BBQ» mit Pommes frites und Barbecue Sauce 26.50

Chicken wings «BBQ», French fries, barbecue sauce
Ailerons de volaille «BBQ», frites et sauce barbecue

Pouletflügeli «Diabolisch» mit Pommes frites und extrem scharfer Haussauce 26.50

Chicken wings «Hot», French fries, very hot sauce
Ailerons de volaille «diabolique», frites et sauce très piquante



Wenn Sie ein Gericht auf zwei Teller serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.00