

WILLKOMMEN



Hygge ist dänisch und bedeutet in einer gemütlichen Atmosphäre die guten Seiten des Lebens genießen. Am besten mit Freunden und Familie und natürlich mit gutem Essen & Trinken. Wir haben daraus HYG gemacht.
Unser Platz fürs Gute Leben.

Wir lieben qualitativ hochwertige Produkte, schönes Interior und eine herzliche Atmosphäre. Als junges Team mit viel Erfahrung und Leidenschaft möchten wir vor allem eins:
Spass haben – und Dir eine richtig gute Zeit bereiten!

Herzlichst, das HYG Team
Am Gast: Lukas Kroesen, Valentina Denz, Kristian Kost
In der Küche: Felix Kattchin, Janosch Weber

5 PLATES

Geteilte Freude ist doppelte Freude.
Unser 5-Plates ist perfekt zum Teilen – serviert in
zwei Gängen ab zwei Personen.

Es wechselt alle drei Wochen und
ist auch vegetarisch verfügbar.

Steinofenbrot | Thymian-Honigglasur

Geräucherte Entenbrust | Glasierte Trauben
Gewürzschmand

Bunte Rande | Mandarine | Jakobsmuschel

Pilz «Shawarma» | Rotkohl | Tahin

Swiss Black Angus Schmorbraten
Pastinake | Maroni

Ab zwei Personen
78 pro Person

Weinbegleitung à 2 Gläser
30 pro Person

À LA CARTE

SNACKS

Hausgemachte Focaccia | Grüne Olivenaioli | Gartenkresse 🌱 12

Drei französische Felsenaustern | Mignonette | Tabasco 18

Ossetra Kaviar 30g | Cracker | Kräuterdip | Eigelb 64

Croquettas | Gebackene Champignons | Sbrinz 🌱 16

STARTERS

Pflücksalat | Bunte Randen | Karamellisierte Pekannuss 🌱 18

Hirschcarpaccio | Haselnuss | Preiselbeere 28

Kürbisschaumsuppe | Wildfangcrevette | Kernöl 22

Kürbisschaumsuppe | Kernöl 🌱 18

MAINS

Gebackene Selleriemedaillons | Portweinbirne | Röstzwiebelsud 🌱 24

Knuspriges Alpsteinpoulet | Macadamia | Grillierter Federkohl 42

Trüffelravioli | Topinambur | Kräuterstaub 🌱 36

- frischer Trüffel nach Verfügbarkeit

GRILL

Ora King Lachs | Dashi Beurre Blanc | Kartoffel | Speck 46

Black Angus Entrecôte | Gepickelte Zwiebeln | Jus 64

Tomahawk | Porterhouse | Côte de Boeuf | Chef's selection - nach Verfügbarkeit

SIDES

Kringel Fries | Kräuter Dip | Belper Knolle 🌱 9

Rosenkohl | Sriracha Emulsion | Dukkah 🌱 12

Risotto | Bergkäse | Walnuss 🌱 10 / 18 als Hauptgericht

🌱 = vegetarisch

SWEETS

French Toast | Tiramisu | Weisses Kaffeeelce 22
Mousse von der Felchlin Schokolade | Zwetschghe | Marshmallow 18
Bratapfelragout | Zimtelce | Spekulatius 16

Eine Kugel Glacé 5
Schokolade, Bourbon Vanille, Sizilianische Zitrone,
Salzkaramell, Piemonteser Haselnuss, Himbeer

Wir freuen uns über eine Bewertung auf Google

Das geht schnell und einfach und hilft
zukünftigen Gästen uns besser zu finden

Unsere Partner für deinen Aufenthalt in Weggis

Wanderlust Guesthouse – budgetfreundlich & charmant
Nesuto Apartments – stilvolle Boutique-Ferienwohnungen

Herkunft

Brot - Hausgemacht | Fleisch - Schweiz, Spanien, Uruguay, Frankreich
Fisch - Schweiz, Neuseeland | Kaviar vom Stör - China
Meeresfrüchte - Frankreich, Patagonien, Kanada

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst