



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 Felsenaustrern | 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

SWEETS

DRINKS

French Toast | Tiramisu | Weisses Kaffeeglace 22

Mousse von der Felchlin Schokolade | Zwetschge | Marshmallow 18

Bratapfelragout | Zimtglace | 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