



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, Patrick Rohrmoser

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.

Zupfbrot | Honig-Thymianglasur

Squacquerone | Eingelegte Tomaten
Salzzitrone | Salbei

Romanasalat | Pistaziencrème | Radieschen

Thunfisch | Pomelo | Mandel Ajo Blanco | Minze

Koshihikari | Eigelb | Grillierter Brokkoli

Short Rib vom Schweizer Black Angus
Shiitake | Frühlingslauch

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

- Wintersalat | Feta Crème | Marinierte Kaki | Pistazie  19
Hamachi | Orange | Daikon 28
Peterlischaumsuppe | Jakobsmuschel | Cashew 26
Peterlischaumsuppe | Cashew  20

MAINS

- Skrei von den Lofoten | Bohnen-Cassoulet | Speck 46
Knuspriges Alpsteinpoulet | Macadamia | Grillierter Federkohl 42
Hausgemachte Gnocchi | Schwarzwurzel-Haselnussragout | Sbrinz Espuma  36

GRILL

- Gegrillter Rotkohl | Falafel | Sesam  28
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
Bergkartoffeln aus dem Albulatal | Salzzitrone  10
Topinambur | Buchweizen | Nori  12

 = vegetarisch

SWEETS

French Toast | Tiramisu | Weisses Kaffeeglacé 22

Mousse von der Felchlin Schokolade | Zwetschge | Marshmallow 18

Cheesecake | Mandarine | Sesamkaramell 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

Fisch - Schweiz, Norwegen, Australien, Vietnam | Kaviar vom Stör - China

Meeresfrüchte - Frankreich, Kanada

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst