

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, Manuel Dietz, Louis Policarpo

5 PLATES

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

Das Menü wechselt alle drei Wochen und
gibt es auch vegetarisch.

Zupfbrot aus dem Steinofen
Honig-Thymienglasur | Geröstete Butter

Squacquerone
Eingelegte Tomaten | Salbei

Croustade | Weisser Spargel | Kohlrabi | Shiso

Büffelmilch Burrata | Erbsenschoten | Lardo

Süsskartoffel | Fenchel | Pekannuss

Black Angus Rind
Brokkolini | Salzlimette

Ab zwei Personen

78 pro Person

Weinbegleitung à 2 Gläser

30 pro Person

À LA CARTE

SNACKS

Flatbread | Gremolata | Sbrinz 14 

Drei französische Felsenaustern | Mignonette | Tabasco 18

Knusprige Norirollen | Tatar und Kaviar vom Lachs | Frühlauch 22

Gemüsecracker | Leinsaatcracker | Cime di Rapa Aioli 12 

STARTERS

Pflücksalat | Randenhummus | Knackige Radieschen | Knuspriges Granola 19 

Tataki vom Thunfisch | Granatapfel | Brokkoli | Sesam | Blutorange 28

Grünes Gemüse | Dill Labneh | Kapern | Crispy Chiliöl 26 

Optional mit Trockenfleisch vom Wagyrind +24

MAINS

Badischer Spargel | Junge Kartoffeln | Feine Erbsen | Kräutervinaigrette 34 

Badischer Spargel | Lachsforelle | Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise 44

Handgemachte Cavatelli | Geräucherte Sardine | Blattspinat 38

Handgemachte Cavatelli | Blattspinat | Pinienkerne 32 

GRILL

Moules | Safran | Dijon Senf | Pommes Allumettes 38

Französische Maispoularde | Peri Peri | Joghurt | Hausgemachte Tortillas 42

Black Angus Entrecôte | Gepickelte Zwiebeln | Jus 64

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

SIDES

Kringel Fries | Schnittlauch | Belper Knolle  9

Grilliertes Grünes Gemüse | Minze | Rauchmandel  14

Junge Kartoffeln | Bärlauchpesto | Salzzitrone  12

 = vegetarisch

SWEETS

Mandelkuchen | Amarettiglacé | Amalfizitrone 20

Mousse von der 60% Felchlin Schokolade | Rhabarber | Marshmallow 16

Crème Brûlée Cheesecake | Erdbeere | Minze 18

Eine Kugel Glacé 5

Schokolade, Bourbon Vanille, Sizilianische Zitrone,

Salzkaramell, Piemonteser Haselnuss, Erdbeer

COMING SOON

Dock & Ducks - Pop-up Terrasse am See

Wir beleben die grosse Seeterrasse beim Post Hotel / Schiffstation neu. Dich erwartet ein unkompliziertes Konzept mit Burger, frischen Salaten, Soft Ice und kühlen Drinks.

Entspannt am Wasser, mit der Sonne
im Gesicht und guter Stimmung.

Vom 1. Juni bis 30. September, geöffnet bei schönem Wetter.

Dock & Ducks · Seestrasse 9 · Weggis

Herkunft

Brot - Hausgemacht

Rind - Schweiz, Spanien, Uruguay, Japan

Kalb - Schweiz | Poulet - Schweiz, Frankreich | Schwein - Italien

Fisch - Schweiz, Vietnam, Irland, Norwegen

Meeresfrüchte - Frankreich, Spanien

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst