

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, Kristian Kost, Erika Urbánková

In der Küche: Felix Kattchin, Patrick Rohrmoser, Filip Dosa, 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-Thymianglasur | Geröstete Butter

Squacquerone
Eingelegte Tomaten | Salbei

Walliser Aprikose | Mandel | Kadaifi | Rosmarin

Melange Tomaten
Cantaloupemelone | Geräucherter Tofu | Balsamico

Marinierte Gurke «Caveman»
Tzatziki | Dillöl

Black Angus Rind
Brokkolini | Salzlimette

Ab zwei Personen
78 pro Person

Weinbegleitung à 2 Gläser
30 pro Person

Alkoholfreie Begleitung à 2 Gläser
22 pro Person

À LA CARTE

SNACKS

Sauerteig Flatbread | Gremolata | Sbrinz 14 🌱

Wagyu Beef Flatbread | Trockenfleisch vom Wagyu | Gremolata | Sbrinz 32

Drei französische Felsenaustern | Mignonette | Tabasco 18

Knusprige Norirollen | Tatar und Kaviar vom Lachs | Frühlauch 22

Marktgemüse | Leinsaatcracker | Caesars Dill Dip 12 🌱

STARTERS

Pflücksalat | Feta Crème | Feige | Kräuter Granola 19 🌱

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

Tatar vom Freilandrind | Bulgur | Cassis | Kräutersorbet 28 | 36

Sashimi vom Hamachi | Kohlrabi | Johannisbeere | Kapuziner 32

HANDMADE PASTA

Tortellone | Sautierte Artischocken | Parmesanschaum 34 Vegi

Cavatelli | Meeresfrüchte | Krustentier Beurre Blanc | Staudensellerie 44

Farfallone alla Vodka | Knuspriger Guanciale | Kirschtomaten | Basilikum 36

VOM GRILL

Aubergine «Milanese» | Zucchini | Jalapeño | Pinienkerne 32 🌱

Fjordlachsforelle | Joghurtsalsa | Oliven Nocellara del Belice | Knuspriger Oregano 42

Französische Maispoularde | Peri Peri | Zitruslabneh | Hausgemachte Tortillas 42

Black Angus Entrecôte | Gepickelte Zwiebeln | Jus 64

Côte de Boeuf für 2 Personen | Gepickelte Zwiebeln | Jus 84 p.P

SIDES

Kringel Fries | Schnittlauch | Belper Knolle 9 🌱

Bergkartoffeln | Radieschen | Dijonsenf 10 🌱

Sommerbohnen | Romescoemulsion | Eingelegte Paprika 12 🌱

SWEETS

Spaghettieis | Bourbon Vanille
Schweizer Erdbeeren | Weisse Schokolade 14

Tonkabohnen Espuma | Weggiser Brombeere | Granité 16

Mousse und Sorbet von der 60% Felchlin Schokolade
Mirabelle | Marshmallow 18

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

Dock & Ducks – Our Summer Pop-Up terrace by the Lake!

Wir beleben die grosse Seeterrasse bei der Schiffstation
Weggis neu. Dich erwartet ein unkompliziertes
Konzept mit Burger, frischen Salaten,
Soft Ice und kühlen Drinks.

1. Juni bis 30. September 2026

Terrasse mit Food Truck geöffnet bei schönem Wetter

Kiosk mit Focaccia Sandwiches, Specialty Kaffee und Sweets
täglich geöffnet von 9.00 bis 18.00 Uhr

Dock & Ducks · Seestrasse 9 · Weggis



Herkunft

Brot - Hausgemacht

Rind - Schweiz, Spanien, Uruguay, Japan

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

Fisch - Irland, Vietnam, Norwegen, Japan, Frankreich

Meeresfrüchte - Frankreich, Spanien, Patagonien, Kanada

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst