

IT'S TIME TO SAY GOODBYE



Nach sechs intensiven, inspirierenden und erfolgreichen Jahren schliessen wir per 20. September 2026.

Was als Vision begann, wurde zu einem Ort voller schöner Begegnungen. Gemeinsam mit unserem Team, unseren Gästen sowie unseren Partnern durften wir das HYG zu dem machen, wovon wir immer geträumt haben. In den vergangenen Jahren konnten wir gastronomisch alles verwirklichen, was wir uns vorgenommen hatten. Von kreativen Konzepten über kulinarische Erlebnisse bis hin zu einer einzigartigen Atmosphäre. Dafür sind wir von Herzen dankbar.

Unser grösster Dank gilt unserem grossartigen Team, welches das HYG Tag für Tag mit Leidenschaft geprägt hat. Ebenso bedanken wir uns bei unseren treuen Gästen, die uns über all die Jahre begleitet und immer wieder ihr Vertrauen geschenkt haben.

Vielen Dank für sechs unvergessliche Jahre,
Valentina Denz und Lukas Kroesen



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
Aubergine | Salbei

Arancini | Kimchi | Ingwer

Geräucherte Forelle | Joghurt Panna Cotta
Rote Beete

Kefen | Lardo | Parmesan

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 🌱
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 🌱
Crudo vom Bio Lachs | Gurke | Radieschen | Kräutergranité 28
Rindstatar | Dinkel Grissini | Getrocknete Tomaten | Kapern 28 | 36
Sashimi vom Hamachi | Kohlrabi | Johannisbeere | Kapuziner 32

HANDMADE PASTA

Tortellone | Sautierte Artischocken | Parmesanschaum 34 🌱
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 🌱
Gegrillte Zucchini | Salsa Verde | Sonnenblumenkerne 12 🌱

🌱 = vegetarisch

SWEETS

Marinierte Mango | Kokos | Reissorbet 16

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!

Noch geöffnet bis und mit Sonntag, 27. September 2026!

Dich erwartet ein unkompliziertes
Konzept mit Burger, frischen Salaten,
Soft Ice und kühlen Drinks.

Terrasse mit Food Truck geöffnet bei schönem Wetter

Kiosk mit Focaccia Sandwiches, Specialty Kaffee und Sweets
Mi-So von 9.00 bis 18.00 Uhr

Dock & Ducks · Seestrasse 9 · Weggis



Herkunft

Brot - Hausgemacht

Rind - Schweiz, Spanien, Uruguay | Poulet - Frankreich | Schwein - Italien

Fisch - Irland, Norwegen, Japan, Frankreich

Meeresfrüchte - Frankreich, Spanien, Patagonien

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst