



Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Znüni, Zmorge und Snacks

Alle Preise in Schweizer Franken

Salametti mit Brot	Salametti zum selber schneiden	6.00
<hr/>		
Wienerli mit Brot und Senf		6.50
<hr/>		
Sandwiches mit . . .	Schinken, Käse, Salami, Speck, Tomaten/Mozzarella Klein Gross	4.50 6.50
<hr/>		
Bauernplatte	Schinken, Salami, Speck, Bündnerfleisch, Käse aus der Region, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten und Brot 1 Person 2 Personen 3 Personen	10.50 18.50 26.50
<hr/>		
Kleines Frühstück	1 Kaffee Creme oder Tee Orangensaft 2 dl 1 Gipfeli, 1 Mutschli 1 Butter 1 Konfitüre oder Honig 1 3 Minuten Ei	10.50
<hr/>		
Grosses Frühstück	Kaffee Creme oder Tee Orangensaft 2 dl 2 Gipfeli, 2 Mutschli 1 Butter 1 Konfitüre oder Honig 1 3 Minuten Ei Käse aus der Region gebratener Speck oder Schinken Essiggurken und Silberzwiebeln	16.50
<hr/>		





Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Salate

Blattsalat		7.00
Salatteller	Diverse Saison- Salate mit knackigem Blattsalat klein gross	10.50 16.50
Wurst-Käse-Salat	Servelat, Käse aus der Region, Zwiebeln, Kräuter auch ohne Käse erhältlich klein gross	12.50 16.50
Buuresalat	Gurken, Feta (Schafskäse), Tomaten, Paprika an einem Hausdressing klein gross	14.00 18.50
Unsere Salat Saucen:	Der Bauernsalat ist eine Vorspeise der griechischen Küche – Hausgemachtes französisches Dressing – Hausgemachtes italienisches Dressing – Öl und Essig zum selber mischen	





Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Vorspeise

Saucisson Carpaccio	Dünn geschnittene Saucisson mit einem Salatbouquet an einem Senf Dressing Saucisson sind ursprünglich Rohwürste von der Romandie aus Schweinefleisch	14.50
Rindstatar 80g	mit Toast und Butter Cognac	18.50 + 5.00
Zwieblesuppe	mit Käse Brötli	8.50
Lozärner Chässoppe		8.50
Bouillon mit Ei/Sherry		7.50
Tagessuppe	(es hät solangs hed)	6.00





Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



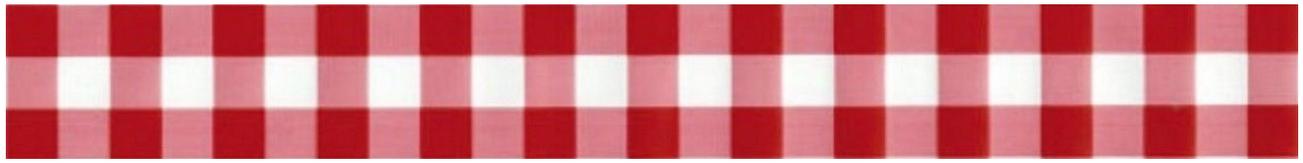
Hauptgang

Bauernbratwurst (200g)	an Zwiebelsauce und Rösti Unsere Bauernbratwurst kommt vom Bauernhaus Felix Theiler	21.50
Paniertes Schweinsschnitzel		22.50
Paniertes Kalbsschnitzel	mit Pommes frites oder Kroketten und Saison – Gemüse	32.00
Rahmschnitzel	Mit Nudeln und Saison – Gemüse	23.50
Weggismatt Hacktätschli	mit Kartoffelstock an hausgemachter Sauce	19.50
Marinierte Fleischspiesse	mit Käse – Risotto und Saison – Gemüse	22.50
Grilliertes Steak 180gr (Schwein)	mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Saison – Gemüse	24.50
Frittierte Pouletflügeli im Chörbli 6 Stück	mit Pommes frites und Haussause	19.50
Geschnetzelte Kalbsleber	In Butter mit Kräutern gebraten, goldbraune Rösti	28.50
Lozärner «Chügelipastetli»	mit Reis und Saison – Gemüse	22.50
Rindsfilet mit Polenta	und gedämpfter Tomate	37.50



Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Gebratene Eglifilets	mit Peperoni und Mandeln, Reis und Saison – Gemüse	26.50
Äplermagronen mit Apfelmus		18.50
Hausgemachte Spätzlipfanne	mit Pilzen und Dörrotomaten	19.50
Gemüseteller mit Spiegelei		18.50
Portion Pommes-Frites		8.00





Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Cordon Bleu Weggismatt

Schweins Cordon Bleu mit Schinken und Käse	26.50
<hr/>	
Schweins Cordon Bleu mit Champignon und Käse	26.50
<hr/>	
Schweins Cordon Bleu mit Gorgonzola und Dörrtomaten	28.50
<hr/>	
Schweins Cordon Bleu mit scharfer Salami und Käse	28.50
<hr/>	
Poulet Cordon Bleu mit Kräutern und Käse	28.50
<hr/>	
Schweins Cordon Bleu XXL (360g) mit Füllung nach Wahl	36.50
<hr/>	
Beilage nach Wahl: Pommes-frites / Kroketten / Butter Reis / Saison – Gemüse / Saison – Salate	
<hr/>	





Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Rösti - Karte

Mit frischen Kartoffeln, direkt vom Bauernhof Sepp Muff, Schwarzenberg

Nature		13.50
<hr/>		
Äpler-Rösti	Speck, Zwiebeln mit Raclettekäse überbacken	20.50
<hr/>		
Garten-Rösti (vegetarisch)	Frisches Tagesgemüses mit Raclettekäse überbacken	20.00
<hr/>		
Förster-Rösti	Speck, Champignons, Zwiebeln mit Raclettekäse überbacken	21.50
<hr/>		
Sennen-Rösti	Schinken, Speck mit Raclettekäse überbacken	21.50
<hr/>		
Mafia-Rösti	Scharfe Salami mit Raclettekäse überbacken mit Spiegelei	20.50 + 2.00
<hr/>		





Restaurant Weggismatt

Die Quartierbeiz - Kulinarische Köstlichkeiten - Restaurant & Garten
Maihofstrasse 47 6004 Luzern Telefon: **041 422 13 18**
Geöffnet: Mo-Do: 8 - 22 Uhr / Fr: 8 - 23 Uhr / Sa-So: 9 - 23 Uhr



Raclette à discrétion

jeden Mittwochabend

Raclette à discrétion	Feiner Schweizer Raclettekäse Raclette ist der beliebteste Schweizer Halbhartkäse mit einer einzigartigen, von den übrigen Käse unerreichter Schmelzbarkeit und einem abgerundeten Aroma. Raclettekäse ist in der Schweiz zu einer Kultur geworden.	24.00
Wir servieren dazu:	« Gschwelli » das sind gekochte oder gedämpfte ungeschälte Kartoffeln. Alle kennen sie – alle lieben sie heiss. Essiggurken , auch Gewürzgurken oder Hörnchen genannt, sind junge unreife Gurken. Die Gurken sind in einem Essig-Kräuter-Sud eingelegt. Silberzwiebel ist eine kleine Variante der Speisezwiebel. Ihr französischer Name lautet: petits Oignons und bezieht sich demzufolge auf ihre winzige Grösse.	
Sonstige Beilagen	Gemüse Teller mit Pilzen und Oliven Ein schön angerichteter Teller mit Cherrytomaten, Peperoni, Zucchini, Zwiebeln, Champignon und Oliven	+ 9.50
	Fleisch Platte Eine Platte mit Speck, Bündnerfleisch, Salami und Zwiebeln	+ 11.50
	Gemischte Platte Grosszügige Platte mit Bündnerfleisch, Salami, Speck, Champignon, Cherrytomaten, Peperoni und Zwiebeln	+ 14.50
Getränke Empfehlung	Heisser Orangenpunch Heisser Apfelpunch	4.50 4.50

Das Weggismatt-Team wünscht Ihnen «*en guete Appetit*».

Alle Preise inkl. 7,7% Mwst.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal.
Herkunft unserer Fleischprodukte: Schwein, Rind, Kalb, Poulet (CH), Lamm (CH oder Australien)

