

Schön, dass Sie da sind.

Fühlen Sie sich wie zu Hause.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist unsere Familie im Unterdorf in Weggis zu Hause. Zu Beginn betrieb unser Urgrossvater Konrad Dahinden die Bäckerei noch parallel zu einer Sägerei. Noch heute erinnert unser Sagistübli an diese Zeit. 1961 erweiterten Alois und Anna Dahinden den Betrieb mit einem Café. 1990 realisierten Vreny und Konrad Dahinden mit dem heutigen Neubau einen weiteren Meilenstein in der Geschichte von Dahinden Weggis.

Im Jahr 2025 modernisierten Manuela und Patrik Dahinden den Innenausbau und die Einrichtung des Cafés dem Zeitgeist entsprechend, damit sich die Gäste rundherum wohlfühlen. Zusätzlich zur Modernisierung wird im vorderen Teil ein Selbstbedienungsbereich errichtet, welcher Laden- und Gastronomieangebot kombiniert. Dies bedeutet, dass auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten während 7 Tagen der Woche Einkäufe und Kaffeepausen möglich sind.

Heute, wie auch vor über 100 Jahren, wird unser Betrieb als Familienunternehmen geführt. Zusammen mit unserem 10-köpfigen Team setzen wir jeden Tag alles daran, dass sich unsere Gäste im Café Dahinden wie zu Hause fühlen. Unsere Mitarbeitenden in der Backstube und in der Küche kreieren aus hochwertigen und regionalen Rohstoffen Produkte, die begeistern. Bei uns ist *"hausgemacht"* nicht nur ein Wort in der Speisekarte:

Wir leben hausgemacht.

Ob das Brot zum feinen Salat, die Glace im Coupe, unsere grosse Auswahl an Torten oder die feinen Pralinen: Wir stellen soviel wie möglich in unserem Hause her.

Geniessen Sie es bei uns!

P. Dahinden

Patrik Dahinden

M. Dahinden

Manuela Dahinden

V. Dahinden

Vreny Dahinden



Frühstück

Frühstück

Preis p. P. 13.90

*Auswahl an Broten, Brötli, Gipfeli, Butter, Konfitüren, Honig,
Nussaufstrich à discretion.*

Inkl. 1 Frühstücksgetränk¹ nach Wahl

Beilagen nach Lust und Laune

<i>3-Minuten Ei</i>	2.80	<i>Frühstücks Birchermüesli</i>	6.30
<i>Spiegelei</i>	3.80	<i>Birchermüesli klein</i>	9.50
<i>Rührei</i>	6.80	<i>Birchermüesli gross</i>	11.50
<i>Fleischteller</i>	6.50	<i>Orangensaft Michel 2dl</i>	5.50
<i>Portion Käse</i>	3.50	<i>Hausgemachtes Granola mit Joghurt und Beerenkompott</i>	7.50

Hausgemachte Smoothies

 *mit sorgfältig ausgewählten Zutaten frisch zubereitet*

Berry Symphony 7.50

Himbeere, Blaubeere und Banane

Tropical Fusion 7.50

Mango, Passionsfrucht und Ananas

Green Groove 7.50

Apfel, Birne und Kiwi



Bäcker-Frühstücksbuffet

☕ *An Sonn- und Feiertagen steht unser herzhaftes Bäcker-Frühstücksbuffet mit zahlreichen Köstlichkeiten für Sie bereit. Preisgekröntes Sauer- teigbrot und Brötchen direkt aus dem Ofen, Eierspeisen, Fleisch- und Käseplatten, Chäschüechli und Schinkengipfeli sowie Birchermüesli, hausgemachtes Granola und Fruchtsalat – zu guter letzt unsere süssen Dessertkreationen.*

Frühstück à discretion

Preis p. P. 35.50

Inkl. 2 Frühstücksgetränke¹

Kinder 9-14 Jahre

25.00

Inkl. 1 Frühstücksgetränk¹

Kinder 4-8 Jahre, pro Jahr

2.50

Inkl. 1 Frühstücksgetränk¹

Kinder bis 3 Jahre

gratis*

**Getränke nicht inklusive*

Prosecco 1 dl
 7.5dl

8.00

42.50

¹ *Kaffee, Milchkaffee, diverse Tees, Caotina/Ovomaltine*

Bitte reservieren

Sie Ihren Tisch frühzeitig



Feines aus der Backstube

☰ *ofenfrisch aus der Backstube von Bäcker Alois*

Käsekuchen 	13.20
Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln	15.20
Käsekuchen der Saison 	15.70
Schinken-Käse-Toast	8.50
Schinkengipfel	4.50
Bagel mit Lachs <i>Frischkäse, Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapern</i>	12.50
Bagel mit Avocado und Spiegelei 	12.50
<i>Frischkäse und Frühlingszwiebeln</i>	

 Vegetarisch  Laktosefrei  Glutenfrei

Passend dazu
empfehlen wir einen
**frischen
Salat**



Salate

☰ Täglich stellt Vreny eine vielfältige Auswahl an frischen Salaten zusammen

Grüner Salat ¹ 	8.00
Gemischter Salat ¹ 	11.50
Salatteller ¹ 	18.50
Wurstsalat <i>garniert mit Käse, Zwiebeln und gemischtem Salat</i>	21.50
Zanderchnusperli <i>mit gemischtem Salat und hausgemachter Tartarsauce</i>	29.50
Vegane Salat Bowl    <i>Edamame, Avocado, Broccoli, Apfel, Cashewnüsse, Granatapfel</i>	21.50

¹ auch gluten- und laktosefrei erhältlich

Gegen
Foodwaste:
Unsere
**hausgemachten
Croûtons**
produzieren wir aus
überschüssigem
Brot



Fleischgerichte

Gezupfter Schweinebraten  **34.50**

an rauchiger Grillsauce mit einer Ofenkartoffel, Sauerrahm und Saisongemüse serviert

☰ Während unsere Bäcker/innen sich zu Hause erholen, stehen auch unsere Öfen still. Doch die Restwärme unserer Backöfen nutzen wir für das Garen des Schweinebratens: Bei niedrigster Temperatur für mehr als 10 Stunden.

Hausgemachtes Blätterteigpastetli **27.50**

mit Brätchügeli-Sauce, Pommes frites und Saisongemüse

ohne Beilagen **17.50**

☰ Für unseren Klassiker stellt Josef Hofmann aus Küssnacht am Rigi die feinen Brätchügeli her.

Dahinden Burger **28.50**

aus feinstem Rindfleisch, mit Raclettekäse, im knusprigen Tomaten-Brötli mit Pommes frites serviert

☰ Das Rindfleisch für unsere hausgemachten Burger beziehen wir von Bauern aus der Region.

Für die Pastetli
schlagen unsere
Bäcker/innen

576 Lagen
in den
Blätterteig ein



Vegetarisch

Dahinden Vegi Burger¹ 28.50
*mit Gemüse-Burger und Raclettekäse
im knusprigen Tomaten-Brötli mit Pommes frites serviert*

Pfannengemüse 24.50
*im Sauerteig-Focciabrot mit erfrischender
Joghurt-Sauce serviert*

Käseschnitte Dahinden 20.50
*Ruchbrot getränkt mit Weisswein,
überbacken mit Spinat, Tomaten und Raclettekäse*

☹️ serviert in der Gusseisenpfanne

Portion Pommes frites 9.80

Tagessuppe 8.80

¹ auch vegan und laktosefrei erhältlich

Seit Jahren
pflegen wir unseren
hauseigenen
Sauerteig
für besonders
aromatische
Brote

Alle Preise in CHF und inkl. MWST
Herkunft: Fleisch Schweiz; Fisch Baltisches Meer, Norwegen
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage sehr gerne.

Apéritif

mit Alkohol

Aperol Spritz <i>mit Prosecco und Mineral</i>	2 dl	12.50
Hugo <i>Holunderblütensirup mit Prosecco und Mineral</i>	2 dl	12.50
Lillet Wild Berry <i>mit Wild Berry Tonic</i>	2 dl	12.50
Lillet Sundown <i>Orangensaft und Himbeersirup</i>	2 dl	12.50
Tocco Rosso <i>Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco und Mineral</i>	2 dl	12.50
Campari <i>mit Orangensaft oder Mineral</i>	4 cl	9.50
Cynar <i>mit Orangensaft</i>	4 cl	9.50
Gespritzter Weisswein	2 dl	8.00

ohne Alkohol

Hugo Virgin <i>Holunderblütensirup mit Suure Most und Mineral</i>	2 dl	9.50
Wild Berry Virgin	2 dl	9.50
Tocco Rosso Virgin <i>Sanbitter mit Holunderblütensirup und Mineral</i>	2 dl	9.50
Sanbitter	1 dl	5.30
Sanbitter <i>mit Orangensaft/Mineral</i>	2 dl	6.60



Apéro
ist die Antwort.
Egal was die
Frage ist.

Getränke

Erfrischendes

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	5.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	5 dl	6.30
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Elmer Citro,	3.3 dl	5.30
Rivella rot/blau, Schorle	3.3 dl	5.30
Schweppes Tonic Water	2 dl	5.30
Granderwasser mit Kohlensäure offen	2 dl/4 dl	3.80/5.10
Kindersirup		gratis

Hausgemachtes

Dahinden Eistee	2 dl/4 dl	4.50/5.90
Sprudelnder Durstlöcher Mango	2 dl/4 dl	4.90/6.40
Sprudelnder Durstlöcher Rhabarber	2 dl/4 dl	4.90/6.40
Bearensprudel <i>mit geeisten Beeren</i>	2 dl/4 dl	4.90/6.40

Alkoholische Getränke

Bier

Eichhof Lager	5.8 dl	6.10
Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	5.30
Eichhof Lager, Radler	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier	5 dl	6.80
Suure Most mit/ohne Alkohol	4.9 dl	6.10

	Offen	Flasche
Rotwein		
Primitivo IGT <i>Cave des Moines, Apulien IT</i>	1 dl 6.50	5 dl 26.50
Pinot noir AOC <i>Jürg Obrecht, GR</i>	1 dl 6.20	5 dl 25.50
Chabernet Sauvignon <i>Cave des Moines, CHL</i>	1 dl 5.20	5 dl 21.00
Cuvée Abt Domenikus AOC <i>Klosterhof, LU</i>	1 dl 8.50	7 dl 58.00
Regolo Ripasso DOC <i>Sartori, Valpolicella IT</i>		7.5 dl 49.50
Onyx Noir AOC <i>Cave Emery, VS</i>		7.5 dl 53.50
Rosé		
Œil de Perdrix AOC <i>Cave du Paradis, VS</i>	1 dl 5.80	5 dl 24.00
Weisswein		
La Coquine Assemblage VdP <i>Cave Emery, VS</i>	1 dl 6.20	5 dl 25.50
St. Saphorin les Communiers AOC <i>Bujard, VD</i>	1 dl 6.20	5 dl 25.50
Féchy AOC <i>Bolle & Cle, VD</i>	1 dl 5.50	5 dl 21.50
Cuvée Hellgelb <i>Heidegg, LU</i>	1 dl 8.00	7 dl 54.50
Heida AOC <i>Germanier, VS</i>		7.5 dl 49.50
Petit d' Arvine AOC <i>Provins, VS</i>		7.5 dl 57.50
Prosecco		
Prosecco Spumante DOC <i>Contessa Giulia, Venetein IT</i>	1 dl 8.00	7.5 dl 42.50

Warme Getränke

Café Crème, Espresso	4.90
Café mit einem Praline Rigispitzli	5.90
Affogato	7.80
Doppelter Espresso	6.20
Milchkaffee (Schale)	5.30
Cappuccino	5.30
Babyccino	2.50
Espresso Macchiato	5.10
Latte Macchiato	5.80
Huus-Schoggi Maracaibo	6.50
Chocolat Caotina, Ovomaltine	5.20
Kafi Schnaps	5.50
<i>Träsch, Chrüter, Zwetschgen, Kirsch</i>	
Kafi Baileys <i>mit Rahm</i>	8.50
Punch	5.30
<i>Apfel, Orange, Rum, Waldbeere, Ingwer</i>	
Tee	5.20
<i>Diverse Sorten der Marke Sirocco</i>	

 *Alle Getränke sind gegen Aufpreis mit Hafermilch erhältlich.*

Kalte Getränke

Frappuccino Caramel		12.50
Milchkaffee mit Eis		6.50
Chocolat Caotina, Ovomaltine	3dl	5.50

Digestif

Kirsch	2cl	6.20
 Familie Gössi, Weggis		
Vieille prune	2cl	7.20
 Familie Stalder, Weggis		

Ihr Event im Café Dahinden

Sie feiern bald Geburtstag? Oder planen ein Familienfest?
Wir helfen Ihnen sehr gerne, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird. Ob
im Sagistübli, im Café oder auf der Terrasse direkt am See: Bei uns
fühlen sich Ihre Gäste wohl.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menüvorschläge.



Catering auch auswärts Ihr verlässlicher Partner

Möchten Sie Ihren Anlass mit einem eindrucksvollen Apéro
beginnen und sich kulinarisch verwöhnen lassen? Gerne stellen
wir Ihnen unsere Möglichkeiten persönlich vor und gestalten das
Buffet nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Kinderkarte

	klein	gross
Chicken Nuggets <i>mit Pommes frites</i>	8.00	13.00
Gemüse-Tortellini  <i>an Tomatensauce</i>	7.50	12.50
Schinkengipfel		4.50
Portion Pommes frites		9.80
Kindercoupe Vanilleglace und ein Waffel-Cornet mit Smarties und Rahm garniert		6.90

Gerne bringen
wir dir ein
Kinderbuch
oder **Malblock**
zum Tisch

