

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE WINTER 2017



HERZLICH WILLKOMMEN

ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

89

Tartare de melon ♦ Jambon de Parme

Melonentatar ♦ Parmaschinken

Melon tartar ♦ Parma ham

16.50

88

Carpaccio de filet de bœuf ♦ Noix Wasabi

Rindsfilet Carpaccio ♦ Wasabinüsse

Carpaccio of beef tenderloin ♦ Wasabi nuts

19.50

103

Escargots gratinés à notre façon

Gratinierte Schnecken nach altem Hausrezept

Gratinated snails "My father's style"

18.50

POTAGES ♦ SUPPEN ♦ SOUPS

106

Crème de courge ♦ Noix coco ♦ Crevettes sautées

Kürbiscremesuppe ♦ Kokosnuss ♦ Sautierte Krevetten

Cream of pumpkin soup ♦ Coco nut ♦ Sautéed shrimps

13.50

79

Crème de Chasselas ♦ Raisins

Chasselas Suppe ♦ Trauben

Cream of Chasselas soup ♦ Grapes

9.50

26

Soupe de poissons ♦ Safran

Fischsuppe ♦ Safran

Fish soup ♦ Saffron

11.50

NOS SPECIALITES DE POISSONS ♦ FISCHSPEZIALITÄTEN ♦ OUR FISH SPECIALITIES

1120		
Filets de perches meunière ou frits		
Eglifilets Müllerin Art oder gebacken		
Fillets of perch with butter or deep fried		34.50
704		
Filets de féra grillés ♦ Crevettes sautées		
Felchenfilets gebraten ♦ Sautierte Krevetten		
Grilled fillets of local whitefish ♦ Sautéed shrimps		33.50
7003		
Filets de féra pochés ♦ Crème aux herbes alpines		
Felchenfilets pochiert ♦ Alpenkräuterrahm		
Poached fillets of local whitefish ♦ Cream of alpine herbs		32.50
715		
Filet d'omble poché ♦ Crème de grenade		
Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Granatapfel Sauce		
Poached fillet of char ♦ Pomegranate cream sauce		34.50
711		
Tranche de saumon grillée ♦ Romarin ♦ Lard		
Gebratene Lachstranche ♦ Rosmarin ♦ Speck		
Grilled slice of salmon ♦ Rosemary ♦ Bacon		33.50
631		
Salade de saison ou mêlée (petite), ou légume du jour		
Saison- oder gemischter Salat (klein, nur als Beilage), oder Tagesgemüse		
Season or mixed salad (small, only as side dish), or daily vegetable		6.50

SEULEMENT SUR COMMANDE ♦ NUR AUF VORBESTELLUNG ♦ ON REQUEST ONLY :

706		
Brochet entier / truite entière	per 50g	7.50
Ganzer Hecht / ganze Seeforelle		
Pike / lake trout in one piece		

SELON PÊCHE ♦ JE NACH FANG ♦ ON REQUEST:

708		
Filet de brochet ou de truite du lac	per 50g	9.00
Hecht – oder Seeforellenfilet		
Fillet of pike or lake trout		

Accompagné de riz, pommes nature ou pommes frites.
Wahlweise mit Reis, Salzkartoffeln oder Pommes Frites.
Choice of rice, boiled potatoes or French fries.

LES VIANDES ♦ FLEISCHGERICHTE ♦ MEAT

122

Carré d'agneau rôti ♦ Ail & herbes ♦ Pommes sautées ♦ Légume du jour
Gebratenes Lammkarree ♦ Knoblauch & Kräuter ♦ Bratkartoffeln ♦ Tagesgemüse
Lamb rack ♦ Garlic & herbs ♦ Sautéed potatoes ♦ Vegetable of the day 42.00

117

Entrecôte grillée ♦ Sauce au poivre ♦ Rösti ♦ Légume du jour
Grilliertes Entrecôte ♦ Pfeffersauce ♦ Rösti ♦ Tagesgemüse
Grilled sirloin ♦ Pepper sauce ♦ Rösti ♦ Vegetable of the day 39.50

146

Escalope de porc Cordon bleu ♦ Lard & oignons ♦ Croquettes ♦ Légume du jour
Schweins Cordon Bleu Bauern Art ♦ Speck & Zwiebeln ♦ Krokette ♦ Tagesgemüse
Pork escalope Cordon bleu ♦ Bacon & onions ♦ Croquettes ♦ Vegetable of the day 36.50

POUR DEUX PERSONNES ♦ FÜR ZWEI PERSONEN ♦ FOR TWO PEOPLE

116

Chateaubriand ♦ Sauce Béarnaise ♦ Garniture de légumes
Chateaubriand ♦ Sauce Béarnaise ♦ Gemüse garnitur
Chateaubriand ♦ Béarnaise sauce ♦ Vegetables 98.00

A choix: riz, pommes frites, pommes croquettes ou nouilles
Wahlweise: Reis, Pommes Frites, Kartoffelkrokette oder Nudeln
Choice of: rice, French fries, potato croquettes or noodles

Déclaration d'origine - Herkunftsbezeichnung – Origin

Fisch (Felchen, Egli, Hecht, Seeforelle) : Schweiz
Rind, Kalb, Schwein, Geflügel : Schweiz

Fisch (Egli, Saibling, Lachs) : Kanada, Norwegen, Island, Irland, Schottland
Rind : Südamerika
Lamm*1 : Neuseeland, Australien

*1 Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir auf Anfrage gerne.

METS VEGETARIENS ♦ VEGETARISCHE SPEISEN ♦ VEGETARIAN SUGGESTIONS

3004*

Risotto ♦ Citron ♦ Tomates sautées

Risotto ♦ Zitronen ♦ Sautierte Tomaten

Risotto ♦ Lemon ♦ Sautéed tomatoes

26.50

* min. 30 Minuten

308

Quiche ♦ Poireaux ♦ Courge ♦ Epinards en branches

Quiche ♦ Lauch ♦ Kürbis ♦ Blattspinat

Quiche ♦ Leek ♦ Pumpkin ♦ Leaf spinach

26.50

DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

177

Parfait glacé ♦ Marc

Hausgemachtes Eisparfait ♦ Traubentrester

Home-made ice parfait ♦ Grape brandy

12.50

193

Poire au vin rouge ♦ Glace à la cannelle

Rotweinbirne ♦ Zimteis

Pear in red wine ♦ Cinnamon ice cream

12.50

À PARTIR DEUX PERSONNES - AB ZWEI PERSONEN - FROM TWO PEOPLE ON

226

Zabaglione al Marsala (ca. 15 Minuten)

pro Person 12.50

12/17