

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE SOMMER 2018



HERZLICH WILLKOMMEN

ENTREES FROIDES ♦ KALTE VORSPEISEN ♦ COLD STARTERS

83

Tartare de betterave aux crevettes sautées

Randentatar mit sautierten Krevetten

Beetroot tartar with sautéed shrimps

19.50

67

Avocat ♦ Vinaigrette ♦ Saumon fumé

Avocados ♦ Vinaigrette ♦ Räucherlachs

Avocado ♦ Vinaigrette ♦ Smoked salmon

19.50

103

Escargots gratinés à notre façon

Gratinierte Schnecken nach altem Hausrezept

Gratinated snails "My father's style"

18.50

POTAGES ♦ SUPPEN ♦ SOUPS

60

Crème à la pomme et moutarde

Apfel – Senfsuppe

Apple - mustard soup

9.50

55

Crème à l'ail d'ours

Bärlauchrahmsuppe

Home-made cream of wild garlic soup

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

705

Filets de féra grillés ♦ Pommes ♦ Raisins ♦ Calvados
Felchenfilets gebraten ♦ Äpfel ♦ Rosinen ♦ Calvados
Grilled fillets of local whitefish ♦ Apples ♦ Raisins ♦ Calvados 33.50

710

Filets de féra pochés ♦ Crème de limettes
Felchenfilets pochiert ♦ Limettenrahm
Poached fillets of local whitefish ♦ Cream of lime 32.50

715

Filet d'omble poché ♦ Fraises ♦ Poivre rose
Pochiertes Saiblingfilet ♦ Erdbeeren ♦ Rosa Pfeffer
Poached fillet of char ♦ Strawberries ♦ Pink pepper 34.50

711

Tranche de saumon grillée ♦ Beurre de citron ♦ Oregano
Gebratene Lachstranche ♦ Zitronenbutter ♦ Oregano
Grilled slice of salmon ♦ Lemon butter ♦ Oregano 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

138

Filet de bœuf 'Stroganoff', riz & salade de saison
Rindsfilet Stroganov, Reis & Saisonsalat
Beef tenderloin 'Stroganoff', rice & season salad 44.00

134

Escalope de veau Viennoise ♦ Pommes en dés ♦ Légume du jour
Kalbswienerschnitzel ♦ Würfelkartoffeln ♦ Tagesgemüse
Veal escalope ♦ Sautéed potatoes ♦ Vegetable of the day 38.50

121

Suprême de poulet ♦ Estragon ♦ Croquettes ♦ Légume du jour
Gebratene Pouletbrust ♦ Estragon ♦ Kroketten ♦ Tagesgemüse
Grilled breast of chicken ♦ Tarragon ♦ Croquettes ♦ Vegetable of the day 34.00

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

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, Kartoffelkroketten 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

309

Pappardelle ♦ Pesto ♦ Fromage d'alpage

Pappardelle ♦ Alpenkräuterpesto ♦ Bergkäse

Pappardelle ♦ Pesto ♦ Alpine cheese

26.50

308

Risotto ♦ Ail d'ours

Risotto ♦ Bärlauch

Risotto ♦ Wild garlic

26.50

DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

177

Parfait glacé fait maison ♦ Absinthe

Hausgemachtes Eisparfait ♦ Absinthe

Home-made ice parfait ♦ Absinthe

12.50

175

Poire au cynorhodon ♦ Vermicelles ♦ Chantilly

Hagenbuttenbirne ♦ Vermicelles ♦ Rahm

Pear in rosehip ♦ Chestnut puree ♦ Whipped 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

