

# HOTEL BERGHAUS WENGEN

## À LA CARTE MENU WINTER 2018/19



**WILLKOMMEN!**  
**WELCOME!**

Das Restaurant ist geöffnet von 18h30 – 20h30  
The restaurant is open from 18h30 – 20h30

## ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

---

Carpaccio de betterave ♦ Crevettes sautées  
Randencarpaccio ♦ Sautierte Krevetten  
Beetroot carpaccio ♦ Sautéed shrimps 19.50

Tartare de bolets ♦ Bouquet de salade  
Steinpilztatar ♦ Salatgarnitur  
Boletus tartar ♦ Salad bouquet 19.50

Escargots gratinés à notre façon  
Gratinierte Schnecken nach altem Hausrezept  
Gratinated snails "My father's style" 18.50

## POTAGES ♦ SUPPEN ♦ SOUPS

---

Crème de carottes ♦ Citron  
Karottensuppe ♦ Zitrone  
Cream of carrot soup ♦ lemon 9.50

Crème de tomates ♦ Gin  
Tomatencremesuppe ♦ Gin  
Cream of tomato soup ♦ Gin 9.50

Soupe de poissons ♦ Safran  
Fischsuppe ♦ Safran  
Fish soup ♦ Saffron 11.50

## NOS SPECIALITES DE POISSONS ♦ FISCHSPEZIALITÄTEN ♦ OUR FISH SPECIALITIES

---

Filets de perches meunière ou frits  
Eglifilets Müllerin Art oder gebacken  
Fillets of perch with butter or deep fried 35.50

Filets de féra grillés ♦ Sel noir de Hawaii  
Felchenfilets gebraten ♦ Hawaiisalzperlen  
Grilled fillets of local whitefish ♦ Black Hawaiian salt pearls 33.50

Filets de féra pochés ♦ Crème de basilic  
Felchenfilets pochiert ♦ Basilikumrahm  
Poached fillets of local whitefish ♦ Cream of basil 33.50

Filet d'omble poché ♦ Crème à l'oseille  
Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Sauerampferrahm  
Poached fillet of char ♦ Cream of sorrel 34.50

Tranche de saumon grillée ♦ Beurre de citron ♦ Saug  
Gebratene Lachstranche ♦ Zitronenbutter ♦ Salbei  
Grilled slice of salmon ♦ Lemon butter ♦ Sage 33.50

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 :

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

### SELON PÊCHE ♦ JE NACH FANG ♦ ON REQUEST:

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

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

---

Emincé de filet de bœuf ♦ Vin rouge ♦ Rösti ♦ Salade de saison  
Rindsfiletgeschnetzeltes ♦ Rotwein ♦ Rösti ♦ Saisonsalat  
Sliced beef tenderloin ♦ Red wine ♦ Rösti potatoes ♦ Season salad 41.00

Ossobuco ♦ Risotto ♦ Légumes  
Ossobuco ♦ Risotto ♦ Gemüse  
Ossobuco ♦ Risotto ♦ Vegetables 34.50

Suprême de poulet à la tessinoise ♦ Croquettes ♦ Légume du jour  
Gebratene Pouletbrust ♦ Tessiner Art ♦ Krokette ♦ Tagesgemüse  
Grilled breast of chicken ♦ Ticino style ♦ Croquettes ♦ Daily vegetable 34.50

Tessiner Art: Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Oliven

### SEULEMENT SUR COMMANDE ♦ NUR AUF VORBESTELLUNG ♦ ONLY ON ADVANCE ORDER

### 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

---

Risotto ♦ Bolets sautés	
Risotto ♦ Sautierte Steinpilze	
Risotto ♦ Sautéed boletus	28.50
* min. 30 Minuten	
Quiche de légumes garnie	
Gemüsequiche garniert	
Vegetable quiche	26.50

## DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

---

Parfait glacé ♦ Calvados	
Hausgemachtes Eisparfait ♦ Calvados	
Home-made ice parfait ♦ Apple brandy	10.50
Pomme au cynorhodon ♦ Vermicelles ♦ Chantilly	
Hagenbuttenapfel ♦ Vermicelles ♦ Rahm	
Apple in rosehip ♦ Chestnut puree ♦ Whipped cream	12.50
Strudel aux pommes ♦ sauce ou glace vanille	
Apfelstrudel ♦ Vanillesauce oder Glace	
Apple strudel ♦ Vanilla sauce or ice cream	8.50

**ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN GLAS SÜSSLICHEN TWANNER PINOT GRIS DOUX**

**CHF 7.50**