

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE SOMMER 2017



HERZLICH WILLKOMMEN

ENTREES FROIDES ♦ KALTE VORSPEISEN ♦ COLD STARTERS

89

Tartare de légumes ♦ Crevettes sautées

Gemüsetatar ♦ Sautierte Krevetten

Vegetable tartar ♦ Sautéed shrimps

19.50

67

Avocat ♦ Séré aux herbes ♦ Saumon fumé

Avocados ♦ Kräuterquark ♦ Räucherlachs

Avocado salad ♦ Herbal curd cheese ♦ Smoked salmon

19.50

ENTREES CHAUDES ♦ WARME VORSPEISEN ♦ WARM STARTERS

103

Escargots gratinés à notre façon

Gratinierte Schnecken nach altem Hausrezept

Gratinated snails "My father's style"

18.50

104

Dès de filet de bœuf sautés ♦ Poivrons

Sautierte Rindsfiletstreifen ♦ Peperoni

Sautéed slices of beef ♦ Peppers

19.50

POTAGES ♦ SUPPEN ♦ SOUPS

60

Crème à la pomme & moutarde ♦ Saumon fumé

Apfel – Senfsuppe ♦ Räucherlachs

Apple - mustard soup ♦ Smoked salmon

9.50

55

Crème à l'ail d'ours

Bärlauchrahmsuppe

Home-made cream of wild garlic soup

9.50

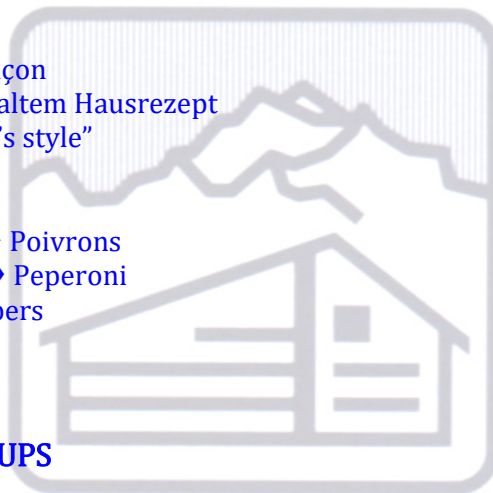
26

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

710

Filets de féra grillés ♦ Beurre de citron ♦ Sauge
Felchenfilets gebraten ♦ Zitronenbutter ♦ Salbei
Grilled fillets of local whitefish ♦ Lemon butter ♦ Sage 32.50

7003

Filets de féra pochés ♦ Crème de safran
Felchenfilets pochiert ♦ Safransauce
Poached fillets of local whitefish ♦ Cream of saffron 33.50

7030

Filet d'omble poché ♦ Crème de limettes & Kiwi
Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Limetten - Kiwisauce
Poached fillet of char ♦ Lime & kiwi sauce 34.50

7006

Goujons de saumon grillées ♦ Crème aux herbes ♦ Spaghettini
Gebratene Lachsstreifen ♦ Kräuterrahm ♦ Spaghettini
Grilled slices of salmon ♦ Herbal cream ♦ Spaghettini 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

120

Steak de veau ♦ Crème de Cognac ♦ Nouilles au beurre ♦ Légume du jour
Kalbssteak ♦ Cognacsauce ♦ Butternudeln ♦ Tagesgemüse
Veal steak ♦ Cognac cream ♦ Noodles in butter ♦ Vegetable of the day 44.00

133

Dés de mignon de porc ♦ Crème de citron & poivre ♦ Rösti ♦ Légume du jour
Schweinsfiletwürfel ♦ Zitronen - Pfeffersauce ♦ Rösti ♦ Tagesgemüse
Slices of fillet of pork ♦ Lemon-pepper sauce ♦ Rösti ♦ Vegetable of the day 38.50

121

Suprême de poulet ♦ Groseilles sautées ♦ Croquettes ♦ Salade de saison
Gebratene Pouletbrust ♦ Sautierte Stachelbeeren ♦ Krokette ♦ Saisonsalat
Grilled breast of chicken ♦ Gooseberries ♦ Croquettes ♦ Season salad 34.00

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

309

Pappardelle ♦ Pesto ♦ Fromage d'alpage

Pappardelle ♦ Alpenkräuterpesto ♦ Bergkäse

Pappardelle ♦ Pesto ♦ Alpine cheese

26.50

308

Feuilles de laitue farcies ♦ Légumes ♦ Beurre café de Paris ♦ Riz

Gefüllte Lattichblätter ♦ Gemüse ♦ Kräuterbutter ♦ Reis

Stuffed leafs of lettuce ♦ Vegetable ♦ Herbal butter ♦ Rice

26.50

DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

177

Parfait glacé à l'Abricotine

Hausgemachtes Eisparfait mit Aprikosenbranntwein

Home-made ice parfait with apricot brandy

12.50

175

Flan caramel ♦ Chantilly ♦ Amandes

Caramelpudding ♦ Rahm ♦ Mandeln

Caramel pudding ♦ Cream ♦ Almonds

9.50

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

226

Zabaglione al Marsala (ca. 15 Minuten)

pro Person 12.50

06/17