

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE WINTER 2021 / 2022



ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS 18h30 – 20h30

WIR BITTEN UNSERE GÄSTE, BEIM BETRETEN DES RESTAURANTS EIN
IMPFZERTIFIKAT ODER EINEN AMTLICHEN GENESUNGSNACHWEIS
NACH EINER COVID-ERKRANKUNG VORZUWEISEN.

WE KINDLY ASK OUR GUESTS TO SHOW A VACCINATION CERTIFICATE
OR AN OFFICIAL PROOF OF RECOVERY AFTER A COVID WHEN
ENTERING THE RESTAURANT.

ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

Tartare de betterave ♦ Crevette sautée
Randentatar ♦ Sautierte Krevette
Beetroot tartar ♦ Sautéed shrimp 18.50

Carpaccio de filet de bœuf ♦ Fromage d'alpage
Rindsfilet Carpaccio ♦ Alpkäse
Beef tenderloin Carpaccio ♦ Alpine Cheese 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 raisins Chasselas
Chasselastrauben Suppe
Cream of Chasselas grape soup 9.50

Crème de côtes de bettes
Krautstielrahmsuppe
Cream of Swiss chard soup 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 (CA) Eglifilets Müllerin Art oder gebacken Fillets of perch with butter or deep fried	35.50
Filets de féra grillés ♦ Pommes ♦ Raisins ♦ Calvados Felchenfilets gebraten ♦ Äpfel ♦ Sultaninen ♦ Calvados Grilled fillets of local whitefish ♦ Apples ♦ Raisins ♦ Calvados	34.50
Filets de féra pochés ♦ Crème à l'ail d'ours Felchenfilets pochiert ♦ Bärlauchrahm Poached fillets of local whitefish ♦ Cream of wild garlic	34.50
Filet d'omble poché ♦ Sauce à l'orange Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Orangensauce Poached fillet of char ♦ Cream of orange sauce	34.50
Tranche de saumon grillée ♦ Herbes alpines Gebratene Lachstranche ♦ Alpenkräuter Grilled slice of salmon ♦ Alpine herbs	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 du lac entière Ganzer Hecht / ganze Seeforelle Pike / lake trout in one piece	per 50g	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

Entrecôte grillée ♦ Café de Paris ♦ Croquettes ♦ Légume du jour
Grilliertes Entrecôte ♦ Kräuterbutter ♦ Kroketten ♦ Tagesgemüse
Grilled sirloin ♦ Herbal sauce ♦ Croquettes ♦ Daily vegetable 39.50

Carrée d'agneau ♦ Ail & herbes ♦ Pommes boulangères ♦ Légumes
Lammkarree ♦ Knoblauch & Kräuter ♦ Bratkartoffeln ♦ Tagesgemüse
Rack of lamb ♦ Garlic & herbs ♦ Bakers' potatoes ♦ Vegetables 44.00

Suprême de poulet ♦ Séré aux herbes ♦ Nouilles au beurre ♦ Légume du jour
Gebratene Pouletbrust ♦ Kräuterfrischkäse ♦ Butternudeln ♦ Tagesgemüse
Grilled breast of chicken ♦ Herbal curd cheese ♦ Noodles ♦ Daily vegetable 34.50

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, 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

Risotto ♦ Tomates ♦ Herbes	
Risotto ♦ Tomaten ♦ Kräuter	
Risotto ♦ Tomatoes & Herbs	26.50
* min. 30 Minuten	
Poivron farci aux légumes ♦ Riz créole ♦ Beurre Café de Paris	
Gefüllte Peperoni mit Gemüse ♦ Reis ♦ Kräuterbutter	
Stuffed peppers with vegetables ♦ Rice ♦ Herbal butter	26.50

DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

Parfait glacé ♦ Marc	
Hausgemachtes Eisparfait ♦ Marc	
Home-made ice parfait ♦ Marc brandy	10.50
Mousse au Chocolat	
Schokoladenmousse	
Chocolate mousse	10.50
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