

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE WINTER 2023



ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

18h30 – 20h30

WIR BITTEN UNSERE GÄSTE, IM RESTAURANT AUCH
WEITERHIN GENÜGEND ABSTAND ZU DEN ANDEREN GÄSTEN
ZU HALTEN.

WE KINDLY ASK OUR GUESTS TO STILL KEEP A SUFFICIENT
DISTANCE TO THE OTHER CUSTOMERS IN THE RESTAURANT.

HOTEL BERGHAUS WENGEN

ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

Tartare de betterave ♦ Crevette sautée Randentatar ♦ Sautierte Krevette Beetroot tartar ♦ Sautéed shrimp	19.50
Carpaccio de bœuf ♦ Fromage d'alpage Rinds Carpaccio ♦ Alpkäse Beef 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 courge Kürbiscremesuppe Cream of pumpkin 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 36.50

Filets de féra grillés ♦ Pommes ♦ Raisins ♦ Calvados
Felchenfilets gebraten ♦ Äpfel ♦ Sultaninen ♦ Calvados
Grilled fillets of local whitefish ♦ Apples ♦ Raisins ♦ Calvados 35.50

Filets de féra pochés ♦ Crème au persil ♦ Oignons
Felchenfilets pochiert ♦ Schaffhauser Art (Rahmsauce, Zwiebeln & Petersilie)
Poached fillets of local whitefish ♦ Cream with parsley ♦ Onions 35.50

Filet d'omble poché ♦ Sauce à l'orange
Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Orangensauce
Poached fillet of char ♦ Cream of orange sauce 36.50

Tranche de saumon grillée ♦ Herbes alpines
Gebratene Lachstranche ♦ Alpenkräuter
Grilled slice of salmon ♦ Alpine herbs 34.50

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 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

Entrecôte grillée ♦ Sauce à la moutarde & tomates ♦ Croquettes ♦ Légume du jour Grilliertes Entrecôte ♦ Senf & Tomatenrahm ♦ Kroketten ♦ Tagesgemüse Grilled sirloin ♦ Cream of mustard & tomato ♦ Croquettes ♦ Daily vegetable	41.50
Carrée d'agneau ♦ Ail & herbes ♦ Pommes boulangères ♦ Légumes Lammkarree ♦ Knoblauch & Kräuter ♦ Bratkartoffeln ♦ Tagesgemüse Rack of lamb ♦ Garlic & herbs ♦ Bakers' potatoes ♦ Vegetables	45.00
Suprême de poulet ♦ Citron & Poivre ♦ Nouilles au beurre ♦ Légume du jour Gebratene Pouletbrust ♦ Zitronen & Pfeffer ♦ Butternudeln ♦ Tagesgemüse Grilled breast of chicken ♦ Lemon & Pepper ♦ Noodles ♦ Daily vegetable	36.50

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

Pappardelle ♦ Pesto ♦ Fromage d'alpage	
Pappardelle ♦ Pesto ♦ Hobelkäse	
Pappardelle ♦ Pesto ♦ Alpine cheese	26.50
Tartelette aux légumes ♦ Riz créole ♦ Beurre Café de Paris	
Gemüsekekuchen ♦ Reis ♦ Kräuterbutter	
Vegetable tartlet ♦ Rice ♦ Herbal butter	26.50

DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

Parfait glacé ♦ Absinthe	
Hausgemachtes Eisparfait ♦ Absinthe	
Home-made ice parfait ♦ Absinthe	10.50
Poire au vin rouge, glace à la cannelle	
Rotweinbirne mit Zimteis	
Pear in red wine with cinnamon ice 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