

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE SOMMER 2024



ÖFFNUNGSZEITEN
OPENING HOURS
18h00 – 20h30

WIR HABEN VARIIERENDE RUHETAGE
WE HAVE VARYING DAYS OF REST

**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 RESTAURANT BERGHAUS WENGEN

ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

Avocat ♦ Crevettes de cocktail sautées Avocados ♦ Sautierte Cocktail Krevetten Avocado ♦ Sautéed cocktail shrimps	20.50
Escargots gratinés à notre façon Gratinierte Schnecken nach altem Hausrezept Gratinated snails "My father's style"	19.50

POTAGES ♦ SUPPEN ♦ SOUPS

Crème de basilic Basilikumsuppe Cream of basil soup	9.50
Crème aux asperges à l'italienne Spargelcremesuppe Italienische Art Cream of asparagus soup with tomatoes	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 tessinoise ♦ oignons ♦ ail ♦ olives Felchenfilets gebraten Tessinerart ♦ Zwiebeln ♦ Knoblauch ♦ Oliven Grilled fillets of local white fish Ticino style ♦ onions ♦ garlic ♦ olives	36.50
Filets de féra pochés ♦ Crème au vin blanc ♦ tomates en dés Pochierte Felchenfilets ♦ Weissweinsauce ♦ Tomatenwürfel Poached fillets of local white fish ♦ White wine sauce ♦ tomatoes	36.50
Filet d'omble poché ♦ Crème de mélisse Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Zitronenmelissenrahm Poached fillet of char ♦ Cream of lemon balm	37.50
Tranche de saumon grillée ♦ Herbes alpines Gebratene Lachstranche ♦ Alpenkräuter Grilled slice of salmon ♦ Alpine Herbs	35.50
Salade de saison ou mêlée (seulement comme accompagnement) Saison- oder gemischter Salat (klein, nur als Beilage) Season or mixed salad (small, only as side dish)	7.00
Légume du jour Tagesgemüse Daily vegetable	7.00

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

Brochet entier / truite entière Ganzer Hecht / ganze Seeforelle Pike / lake trout in one piece	per 50g	8.00
--	---------	------

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	9.50
---	---------	------

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

Escalope de veau Viennoise ♦ Pommes Frites ♦ Légume du jour Kalbs Wienerschnitzel ♦ Pommes Frites ♦ Tagesgemüse Wienerschnitzel ♦ French Fries ♦ Daily vegetable	44.00
Entrecôte grillée ♦ Herbes ♦ Ail ♦ Pommes croquettes ♦ Légumes Rindsentrecôte ♦ Kräuter ♦ Knoblauch ♦ Kroketten ♦ Tagesgemüse Grilled sirloin ♦ Herbs ♦ Garlic ♦ Potato croquettes ♦ Daily vegetable	42.50
Suprême de poulet grillée ♦ Crème au citron & poivre ♦ Pappardelle ♦ Légume du jour Gebratene Pouletbrust ♦ Zitronen - Pfefferrahm ♦ Pappardelle ♦ Tagesgemüse Grilled breast of chicken ♦ Cream of lemon & pepper Pappardelle ♦ Daily Vegetable	36.50

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

POUR DEUX PERSONNES ♦ FÜR ZWEI PERSONEN ♦ FOR TWO PEOPLE

Chateaubriand ♦ Sauce Béarnaise ♦ Garniture de légumes Chateaubriand ♦ Sauce Béarnaise ♦ Gemüse garnitur Chateaubriand ♦ Béarnaise sauce ♦ Vegetables	102.00
---	--------

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) : Kanada
Fisch (Saibling, Lachs) : Norwegen, Island
Fisch (Saibling, Lachs) : 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

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

DESSERTS FAITS MAISON ♦ HAUSGEMACHTE SÜSSPEISEN ♦ HOME MADE SWEETS

Parfait glacé fait maison ♦ Marc Hausgemachtes Eisparfait ♦ Marc Home-made ice parfait ♦ Marc	11.50
Streusel de rhubarbe ♦ Glace à la rhubarbe avec yaourt Rhabarberstreusel ♦ Rhabarber – Joghurt Eis Rhubarb crumble ♦ Rhubarb – yoghurt ice cream	10.00
Strudel aux pommes ♦ Sauce ou glace vanille Apfelstrudel ♦ Vanillesauce oder Eis Apple strudel ♦ Vanilla sauce or ice cream	9.50



Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8.1% MwSt.
06/2024