

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE SOMMER 2025



ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

18h00 – 20h15 (letzte Bestellung)

WIR HABEN VARIIERENDE RUHETAGE
WE HAVE VARYING DAYS OF REST

HOTEL RESTAURANT BERGHAUS WENGEN

ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

Avocat ♦ Crevettes de cocktail sautées Avocados ♦ Sautier té Cocktail Krevetten Avocado ♦ Sautéed cocktail shrimps	20.50
Eventail d'asperges ♦ Rose de saumon fumé Spargelfächer ♦ Rauchlachsrose Lukewarm asparagus ♦ Rose of smoked salmon	19.50
Escargots gratinés à notre façon Gratinierte Schnecken nach altem Hausrezept Gratinated snails "My father's style"	19.50

POTAGES ♦ SUPPEN ♦ SOUPS

Crème à l'ail d'ours Bärlauchsuppe Cream of wild garlic soup	9.50
Crème d'asperges ♦ Dés de tomates Spargelcremesuppe ♦ Tomatenwürfel Cream of asparagus ♦ 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 grillés ♦ Tomates ♦ Herbes alpines Felchenfilets gebraten ♦ Tomatenwürfel ♦ Alpenkräuter Grilled fillets of local white fish ♦ Tomatoes ♦ Alpine herbs	36.50
Filets de féra pochés ♦ Crème au vin blanc ♦ Câpres Pochierte Felchenfilets ♦ Weissweinsauce ♦ Kapern Poached fillets of local white fish ♦ White wine sauce ♦ Capers	36.50
Filet d'omble poché ♦ Crème de limettes Pochiertes Saiblingsfilet ♦ Limettenrahm Poached fillet of char ♦ Cream of lime	37.50
Tranche de saumon grillée ♦ Beurre au romarin Gebratene Lachstranche ♦ Rosmarinbutter Grilled slice of salmon ♦ Rosemary butter	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 Wiener schnitzel ♦ Pommes Frites ♦ Tagesgemüse Wiener schnitzel ♦ 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 ♦ Nouilles ♦ Légume du jour Gebratene Pouletbrust ♦ Zitronen - Pfefferrahm ♦ Nudeln ♦ Tagesgemüse Grilled breast of chicken ♦ Cream of lemon & pepper ♦ Noodles ♦ 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

Poivron farci ♦ Café de Paris ♦ Riz créole Gefüllte Peperoni ♦ Kräuterbutter ♦ Reis Stuffed pepper ♦ Herbal butter ♦ Rice	26.50
Pappardelle ♦ Pesto ♦ Fromage d'alpage Pappardelle ♦ Pesto ♦ Hobelkäse Pappardelle ♦ Pesto ♦ Alpine cheese	26.50

DESSERTS FAITS MAISON ♦ HAUSGEMACHTE SÜSSSPEISEN ♦ HOME MADE SWEETS

Parfait glacé fait maison ♦ Grappa Hausgemachtes Eisparfait ♦ Grappa Home-made ice parfait ♦ Grappa	11.50
Streusel de rhubarbe ♦ Glace à la rhubarbe avec yaourt Rhabarberstreusel ♦ Rhabarber – Joghurt Eis Rhubarb crumble ♦ Rhubarb – yoghurt ice cream	10.50
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.
06/2025