

# HOTEL BERGHAUS WENGEN

## SPEISEKARTE WINTER 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 BERGHAUS WENGEN

## ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

---

Tartare de betterave ♦ Crevette sautée Randentatar ♦ Sautierte Krevette Beetroot tartar ♦ Sautéed shrimp	20.50
Carpaccio de bœuf ♦ Fromage d'alpage Rinds Carpaccio ♦ Alpkäse Beef Carpaccio ♦ Alpine Cheese	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 de curry ♦ Crevette sautée Currysuppe ♦ Sautierte Krevette Mulligatawny soup ♦ Sautéed shrimp	11.50
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 (Kanada)  
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 36.50

Filets de féra pochés ♦ Sauce au vin blanc ♦ Câpres  
Felchenfilets pochiert ♦ Weissweinsauce ♦ Kapern  
Poached fillets of local whitefish ♦ White wine sauce ♦ Capers 36.50

Filet d'omble poché ♦ Sauce à l'orange  
Saiblingsfilet pochiert ♦ Orangensauce  
Poached fillet of char ♦ Cream of orange sauce 37.50

Tranche de saumon grillée ♦ Romarin ♦ Lard  
Lachstranche gebraten ♦ Rosmarin ♦ Speck  
Grilled slice of salmon ♦ Rosemary ♦ Bacon 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 du lac entière per 50g  
Ganzer Hecht / ganze Seeforelle  
Pike / lake trout in one piece 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

---

Entrecôte grillée ♦ Sauce à la moutarde & tomates ♦ Croquettes ♦ Légume du jour Grilliertes Entrecôte ♦ Senf & Tomatenrahm ♦ Krokette ♦ Tagesgemüse Grilled sirloin ♦ Cream of mustard & tomato ♦ Croquettes ♦ Daily vegetable	42.50
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 ♦ Spaghettini ♦ Légume du jour Gebratene Pouletbrust ♦ Zitronen & Pfeffer ♦ Spaghettini ♦ Tagesgemüse Grilled breast of chicken ♦ Lemon & Pepper ♦ Spaghettini ♦ 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	100.00
--	--------

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 (Saibling, Lachs) :	Norwegen, Island
Fisch (Egli) :	Kanada
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
Strudel aux légumes ♦ Riz créole ♦ Beurre Café de Paris	
Gemüsestrudel ♦ Reis ♦ Kräuterbutter	
Vegetable Strudel ♦ Rice ♦ Herbal butter	26.50

## DESSERTS ♦ SÜSSSPEISEN ♦ SWEETS

---

Parfait glacé maison ♦ Absinthe	
Hausgemachtes Eisparfait ♦ Absinthe	
Home-made ice parfait ♦ Absinthe	11.50
Poire au vin rouge ♦ Glace à la cannelle	
Rotweinbirne ♦ Zimteis	
Pear in red wine ♦ 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