

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE WINTER 2025



ÖFFNUNGSZEITEN
OPENING HOURS
18h00 – 20h30

WIR HABEN VARIIERENDE RUHETAGE
WE HAVE VARYING DAYS OF REST

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 côtes de bettes Krautstielsuppe Cream of Swiss chard 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 ♦ Oignons ♦ Persil
Felchenfilets pochiert ♦ Weissweinsauce ♦ Zwiebeln ♦ Petersilie
Poached fillets of local whitefish ♦ White wine sauce ♦ Onions ♦ Parsley 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 ♦ Beurre de basilic
Lachstranche gebraten ♦ Basilikumbutter
Grilled slice of salmon ♦ Basil 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 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 ♦ Vegetables 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 ♦ Nouilles ♦ 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 102.00

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 cynorhodon ♦ Vermicelles ♦ Chantilly	
Hagenbuttenbirne ♦ Vermicelles ♦ Rahm	
Pear in rosehip ♦ Chestnut puree ♦ Whipped 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