

HOTEL BERGHAUS WENGEN

SPEISEKARTE WINTER 2026



ÖFFNUNGSZEITEN OPENING HOURS

18h00 – 20h30

WIR HABEN VARIIERENDE RUHETAGE
WE HAVE VARYING DAYS OF REST

Bitte reservieren Sie einen Tisch im Voraus!
Please book your table!

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

Accompagné de riz, pommes nature ou pommes frites.
Wahlweise mit Reis, Salzkartoffeln oder Pommes Frites.
Choice of rice, boiled potatoes or French fries.

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

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

Strudel aux pommes ♦ Sauce ou glace vanille
Apfelstrudel ♦ Vanillesauce oder Glace
Apple strudel ♦ Vanilla sauce or ice cream 9.50

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN GLAS SÜSSLICHEN TWANNER PINOT GRIS DOUX

CHF 7.50