HOTEL RESTAURANT BERGHAUS WENGEN

ENTREES ♦ VORSPEISEN ♦ STARTERS

Cocktail de crevettes ♦ Salade ♦ Asperges
Krevettencocktail ♦ Salat ♦ Spargeln
Shrimp cocktail ♦ Salad ♦ Asparagus 20.50

Tartare de saumon ♦ Câpres ♦ Oignons
Lachstatar ♦ Kapern ♦ Zwiebeln
Tartar of salmon ♦ Capers ♦ Onions 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 champignons
Pilzcremesuppe
Cream of mushroom soup 10.50

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 ♦ Câpres ♦ Herbes alpines Felchenfilets gebraten ♦ Kapern ♦ Alpenkräuter Grilled fillets of local white fish ♦ Capers ♦ Alpine herbs	36.50
Filets de féra pochés ♦ Crème au vin blanc ♦ Persil Pochierte Felchenfilets ♦ Weissweinsauce ♦ Petersilie Poached fillets of local white fish ♦ White wine sauce ♦ Parsley	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 ♦ Cresson Gebratene Lachstranche ♦ Brunnenkresse Grilled slice of salmon ♦ Watercress	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 PRE ORDER 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 PRE ORDER

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

Escalope de veau Viennoise ♦ Pommes sautées ♦ Petits pois
Kalbs Wienerschnitzel ♦ Bratkartoffeln ♦ Erbsen
Wienerschnitzel ♦ Sautéed Potatoes ♦ Green peas 44.00

Entrecôte grillée ♦ Sauce au vin rouge ♦ Pommes croquettes ♦ Légumes
Rindsentrecôte ♦ Rotweinsauce ♦ Kroketten ♦ Tagesgemüse
Grilled sirloin ♦ Red wine sauce ♦ Potato croquettes ♦ Daily vegetable 42.50

Suprême de poulet grillée ♦ Crème au citron ♦ Pommes nature ♦ Légume du jour
Gebratene Pouletbrust ♦ Zitronenrahm ♦ Salzkartoffeln ♦ Tagesgemüse
Grilled breast of chicken ♦ Cream of lemon ♦ Boiled potatoes ♦ Daily Vegetable 36.50

SEULEMENT SUR COMMANDE ♦ NUR AUF VORBESTELLUNG ♦ ON PRE ORDER ONLY

POUR DEUX PERSONNES ♦ FÜR ZWEI PERSONEN ♦ FOR TWO PEOPLE

Chateaubriand ♦ Sauce Béarnaise ♦ Garniture de légumes
Chateaubriand ♦ Sauce Béarnaise ♦ Gemüsegarnitur
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

Spaghettini ♦ Crème de champignons ♦ Oignons
Spaghettini ♦ Rahmsauce ♦ Pilze ♦ Zwiebeln
Spaghettini ♦ Mushroom cream sauce ♦ Onions 26.50

Ceasar Salat ♦ Croutons ♦ Parmesan 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

Gelée de fruits rouges ♦ Chantilly
Roed Groed Med Floede (Rote Grütze) ♦ Schlagrahm
Red Porridge ♦ Whipped cream 9.50

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.
06/2026