












HOTEL SCHÖNEGG



HOTEL • RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Kohlrabi, Apfel & Rote Bete Salat Kohlrabi, apple & beetroot salad				14
Kürbis-Orangen Suppe mit Safran Pumpkin and orange soup with safran				16
Wildhasenterrine mit Wintersalat und Toast Hare terrine, winter salad, toast				19
Klassisches Rindstatar mit weißem Toast Classic beef tartare, white toast				18
Käsekuchen mit winterlichem Salat Cheese tart, winter green				21
Endivien im Schinkenmantel mit Bechamelsauce gratiniert Gratinated endives wrapped in ham and with bechamel sauce				18
Arancini mit getrocknetem Tomaten-Dip Arancini, sundried tomato dip				18
Garnelen Toast mit Miso Mayonnaise Prawn toast, miso mayonnaise				20



Hauptgänge / Main courses

Lauchrisotto Leek risotto			25
Steinpilz Medaglioni mit brauner Salbeibutter Cep medaglioni sage brown sugar			33
Zander mit Wintergemüse und knusprigem Grünkohl Pike Perch with winter vegetables and crispy kale			37
Lachsfilet mit Belugalinsen und zitronige Crème fraîche Salmon fillet with beluga lentils and lemony creme fraiche			34
Lamm-Hacktätschli mit Champignonsauce und Tagliatelle Lamb meatball with mushroom sauce and tagliatelle			48
Entenbrust mit Orangen und Fenchelsalat Duck breast with orange and fennel salad			45
Rindsbäckchen Bourguignon mit Spätzli Beef cheeks bourguignon with spätzli			43
Hähnchenschenkel in weißem Bohneneintopf Chicken leg in white bean stew			30
Knollensellerie-Fondant in Jus, Endivien und Grünkohl Celeriac fondant in jus, endives and kale			35





Nachspeisen / Desserts

Brönnti Creme Brönnti cream		12
Saisonfrüchte Streusel Season fruits crumble		13
Tarte tatin mit Creme fraîche Tarte tatin with creme fraiche		15
Schokoladenfondant mit Vanilleeis Chocolate fondant with vanilla ice cream		14
Reispudding mit Karamellsauce Rice pudding with caramel sauce		11
Coupe Vermicelle Coupe vermicelle		14
Käseteller Cheese plate		23
Kugel Eis/ Sorbet Choice of ice cream/sorbet		4




Kennzeichnung - Marking

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet, laktosefreie Gerichte sind mit  gekennzeichnet und

Glutenfreie mit 

Vegetarian dishes are marked with , lactose-free dishes are marked with 

and gluten-free with 

Allergien / Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

For detailed information about ingredients, which can trigger allergies or intolerances, please ask one of our staff members.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Deklaration / Declaration

Brot - bread

Milchprodukte - dairy products

Früchte / Gemüse - fruits / vegetables

Rindsfilet - beef fillet

Hähnchenschenkel - chicken leg

Lamm - lamb

Zander - pike perch

Lachs - salmon

Ente - duck

Dorfbäckerei Vincenz, Schweiz

Dorfladen Wengen, Schweiz

Berner Oberland - Bernese Oberland

Schweiz - Switzerland

Frankreich - France

Irland - Ireland

Kasachstan - Kazakhstan

Norwegen - Norway

Frankreich - France