



# HOTEL SCHÖNEGG

HOTEL • RESTAURANT

**Ganz herzlich willkommen im  
Hotel Schönegg Wengen**

**Schön, dass Sie da sind!  
Das Hotel Schönegg, ein Haus voller Geschichte,  
Charme und Tradition heisst Sie willkommen.  
Geniessen Sie Ihren Besuch bei uns.**

*Quel plaisir de vous accueillir!  
L'hôtel Schönegg, une maison pleine d'histoire, de charme et  
de tradition vous souhaite la bienvenue.  
Passez un agréable moment chez nous.*

**What a pleasure to welcome you !  
The hotel Schönegg is full of history, charm and tradition,  
a warm welcome to you.  
Enjoy your time with us.**



**Caroline Ogi & Sylvain Stefanazzi Ogi  
Schönegg-Team**





## Speisekarte Stübli

### Vorspeisen – *Entrées* – Starters

<b>Auserlesene Trockenfleischspezialitäten</b> <i>Assiette de viandes séchées</i> Dried meat speciality platter	17	28
<b>Lachs und Avocado Tatar</b> <i>Tartare de saumon et avocat</i> Salmon and avocado tartare		20
<b>18 Monate gereifter Rohschinken mit Büffelmozzarella</b> <i>Jambon cru suisse de 18 mois d'affinage et mozzarella de bufflonne</i> 18 months old Parma ham with Buffalo mozzarella		18
<b>Weisswein-Suppe</b> <i>Soupe au vin blanc</i> White wine soup		14
<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i> Mixed salad		12
<b>Grüner Salat mit Kernen</b> <i>Salade verte aux graines</i> Green salad with seeds		9



## Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

<b>Entrecôte mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Rotkraut</b>	39
<i>Entrecôte et beurre aux herbes, pommes de terre sautées et choux rouges</i>	
Entrecôte with herb butter, sautéed potatoes and red cabbage	
<b>Niedergegarte Schweinebrust mit Kartoffelgalette und sautiertem Mais</b>	36
<i>Poitrine de porc confite 10 heures, pommes galettes et maïs sauté</i>	
Slow roasted pork belly with potato galettes and sautéed corn	
<b>Büffeltatar mit Bratkartoffeln</b>	35
<i>Tartare de bufflonne et pommes de terre sautées</i>	
Buffalo tartare with sautéed potatoes	
<b>Seeländer Stubenküken im Ofen gebacken mit Gerstenrisotto</b>	32
<i>Coquelet rôti du Seeland et risotto d'orge</i>	
Oven roasted spring chicken from Seeland with barley risotto	
<b>Papardelle mit Hackfleischbällchen</b>	28
<i>Papardelle aux boulettes de viandes hachées</i>	
Papardelle with meat balls	
<b>Hausgemachte Gemüselasagne mit Mascarponecreme</b>	 28
<i>Lasagne maison aux légumes et crème au Mascarpone</i>	
Home-made vegetable lasagna with Mascarpone cream	
<b>Schönegg Cheeseburger (Kalb) mit Bratkartoffeln oder Salat</b>	27
<i>Schönegg Cheeseburger (veau) et pommes de terre sautées ou salade</i>	
Schönegg Cheeseburger (veal) with sautéed potatoes or salad	
<b>Hausgemachter Hotdog mit karamellisierten Zwiebeln und Pfefferchips</b>	19
<i>Hot dog maison, oignons caramélisés et chips au poivre</i>	
Home-made hot dog with caramelized onions and pepper crisps	
<b>Schönegg Flammkuchen mit Zwiebeln, gekochter Schinken und Käse</b>	19
<i>Flammkuchen Schönegg aux oignons, jambon cuit et fromage</i>	
Schönegg Flammkuchen with onions, ham and cheese	
<b>Vegetarischer Flammkuchen mit Zwiebeln, Champignons und Käse</b>	 19
<i>Flammkuchen traditionnelle aux oignons, champignons et fromage</i>	
Vegetarian Flammkuchen with onions, mushrooms and cheese	



## Süssspeisen – Desserts – Sweets

<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i> Tiramisu		<b>8</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b> <i>Salade de fruits frais</i> Fresh fruit salad	 	<b>8</b>
<b>Tonkabohnen-Crème brûlée</b> <i>Crème brûlée à la fève de tonka</i> Crème brûlée with tonka beans		<b>7</b>
<b>Glace oder Sorbet Kugeln nach Wahl</b> <b>Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Zitrone, Waldbeere</b> <i>Boule de glace ou sorbet au choix</i> <i>Vanille, chocolat, café, fraise, citron, fruits des bois</i> Your choice of ice cream or sorbets Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, wild berries		<b>4.5 pro Kugel</b>
<b>Rahmzuschlag</b> <i>Supplément pour la crème Chantilly</i> Surcharge for whipped cream		<b>1</b>



**Kennzeichnung – Marquage – Marking**

**Vegetarische Gerichte sind mit , gekennzeichnet, laktosefreie Gerichte sind mit  gekennzeichnet.**

*Les plats végétariens sont marqués avec , les plats sans lactose avec .*

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

### **Allergene**

Informationen über Zutaten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicefachpersonal.

*Pour des informations sur les ingrédients, qui pourraient déclencher des allergies, veuillez vous adresser au personnel de service.*

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

### **Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:**

*Sauf indication contraire nous utilisons:*

Unless we do not declare anything else, we use :

**Geflügel** – volaille – poultry

**Rind** – boeuf – beef

**Kalb** – veau – veal

**Schwein** – porc – pork

**Büffel** – bufflonne – buffalo

**Fisch** – poisson – fish

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Frankreich** – France - France

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Norwegen** – Norvège – Norway

**Schottland** – Écosse - Scotland