



# 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.**

**Ihr Schönegg-Team und Ihr Gastgeber Paul Urchs**





# Speisekarte

## Vorspeisen – *Entrées* – Starters

<b>Fitness Salat Schüssel „Schönegg“ – Quinoa, Goji Beeren</b> <i>Plat de salade fitness „Schönegg“ – quinoa, baies de goji</i> Fitness salad bowl „Schönegg“ – quinoa, goji berries	V 16
<b>mit Honig gratinierter Ziegenkäse</b> <i>avec fromage de chèvre gratiné au miel</i> with honey gratinated goat cheese	V 23
<b>mit gebratenem Poulet</b> <i>avec poulet rôti</i> with roasted chicken	23
<b>Brunnenkresse-Schaumsuppe – Kartoffel, Bündnerfleisch</b> <i>Crème de cresson – pommes de terre, viande séchée</i> Creamy watercress soup – potato, dried meat	(V) 14
<b>Rindstatar, geröstetes Kartoffelbrot – am Tisch zubereitet</b> <i>Tartare de bœuf, pain de pommes de terre toasté – préparé à la table</i> Beef tartare, toasted potato bread – prepared at the table	à 100g 28 à 200g 48
- oder vegetarisch - <i>ou végétarien</i> - or vegetarian -	
<b>Avocadotatar – getrocknete Tomaten, Oliven, Brioche</b> <i>Tartare d’avocats – tomates séchées, olives, brioche</i> Avocado tartare – dried tomatoes, olives, brioche	V 22
<b>Roastbeef – Remouladensauce, eingelegtes saures Gemüse</b> <i>Roastbeef – sauce rémoulade, légumes aigres marinés</i> Roastbeef – remoulade sauce, pickled sour vegetables	28
<b>Rösti – geräucherter Saibling, Saiblingskaviar, Sauerrahm</b> <i>Rösti – omble fume, caviar d’omble, crème fraiche</i> Rösti – smoked char, char caviar, sour cream	32





## Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

<b>Geräuchertes Rippli – karamellisiertes Sauerkraut, Schnittlauchpüree, Jus</b>	<b>36</b>
<i>Côtes de porc – choucroute caramélisée, purée de ciboulette, jus</i>	
Smoked ribs – caramelized sauerkraut, chive puree, jus	
<b>Geschmorte Rindsbäckchen - Waldpilze, Sellerie, Karotten</b>	<b>42</b>
<i>Joues de bœuf braisées - champignons forestiers, céleri, carottes</i>	
Braised beef cheeks - forest mushrooms, celery, carrots	
<b>Strudel vom Kohlrabi – Trüffel, junges Gemüse, Kartoffel</b>	<b>34</b>
<i>Strudel de chou-rave – truffes, légumes, pommes de terre</i>	
Turnip cabbage strudel – truffles, vegetables, potatoes	
<b>Lammcarrée mit Kräuterkruste – Kartoffelgratin, Bohnen, Thymianjus</b>	<b>46</b>
<i>Carrée d'agneau à la croûte d'herbes – gratin de pommes de terre, haricots, jus au thym</i>	
Lamb carrée with herb crust – potato gratin, beans, thyme jus	
<b>Kabeljau – glasierte Gurken, Pommery-Senfsauce</b>	<b>44</b>
<i>Cabillaud – concombres glacés, pommery moutarde sauce</i>	
Cod – glazed cucumbers, pommery mustard sauce	
<b>Kalbsleber – Apfel, Zwiebel, Balsamico, Kartoffelstock</b>	<b>44</b>
<i>Foie de veau – pomme, oignon, balsamique, purée de pomme de terre</i>	
Veal liver – apple, onion, balsamico, mashed potatoes	
<b>T-Bone für zwei Personen (Zubereitung 30 Minuten)</b>	<b>46 p.P.</b>
<b>Blattspinat, Pinienkerne, sautierte Waldpilzen, Jus</b>	
<i>T-Bone pour deux (préparation 30 minutes)</i>	
<i>Épinards, pignons de pin, champignons sautés, jus</i>	
T-Bone for two (preparation 30 minutes)	
Spinach, pine nuts, sautéed mushrooms, jus	



## **Süssspeisen – *Desserts* – Sweets**

**Eiskalte Glace Variation – Früchte, Gewürze, Schokolade**  12  
*Variation de glace – fruits, épices, chocolat*  
Ice cream variation – fruits, spices, chocolate

**Cheesecake im Glas gebacken – Bratapfelkompott, Karamell, Spekulatiusglace**  12  
*Cheesecake – compote de pomme, caramel, glace au spéculos*  
Cheesecake – apple compote, caramel, speculoos ice cream

**Apfeltarte auf Rumsahne**  14  
*Tarte aux pommes à la crème de rhum*  
Apple tart on rum cream



**Käse aus der Region – mit Zutaten**  
*Fromages de la région – avec des ingrédients*  
Cheese from the region – with ingredients



**Grosser Teller**  26  
*Grande assiette*  
Big plate

**Kleiner Teller**  19  
*Petite assiette*  
Small plate



### **Kennzeichnung – Symboles – 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 – Allergies – Allergies**

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

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

For detailed information about ingredients, which can trigger allergies or intolerances, 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:

**Rind** – *bœuf* – beef

**Kalb** – *veau* – veal

**Schwein** – *porc* – pork

**Lamm** – *agneau* – lamb

**Fisch** – *poisson* – fish

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Irland** – *Irlande* – Ireland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland



## **Ein bisschen Geschichte... Un peu d'histoire... A little bit of history...**

- 1903 : Eröffnung des Hotels unter dem Namen „Pension Hotel Jungfraublick“.**  
*Ouverture de la „Pension Villa Jungfraublick“ par Rudolf Abbühl-Lauener.*  
Opening of the hotel under the name "bed and breakfast Hotel Jungfraublick".
- 1928 : Eines der ersten Hotels mit fließendem Wasser in Wengen.**  
*Un des premiers hôtels avec de l'eau courante à Wengen.*  
One of the first hotels with running water in Wengen.
- 1960 : Neue Zimmer mit Badewanne. Die Zahl der Betten wird von 25 auf 50 verdoppelt.**  
*Nouvelles chambres avec bain. Le nombre de lits est doublé de 25 à 50.*  
New rooms with bath and the number of beds will be doubled from 25 to 50.
- 1978 : Erstes Hotel im Berner Oberland mit einer Telefonanlage, die Anrufe aus dem Zimmer erlaubt.**  
*Premier Hôtel dans l'Oberland bernois avec un système de téléphone qui permet d'appeler des numéros depuis la chambre.*  
The first hotel in the Bernese Oberland with a telephone system that allows calls from the room.
- 1986 : René Berthod, ehemaliger Profi-Skirennläufer, kauft das Hotel Schöneegg.**  
*René Berthod, ancien skieur professionnel, achète l'hôtel Schöneegg.*  
René Berthod, former professional ski racer, buys the hotel Schöneegg.
- 1990 : Renovierung aller Gästezimmer.**  
*Rénovation des chambres.*  
Renovation of all rooms.
- 1994 : Umbau des Restaurants.**  
*Transformation du restaurant.*  
Reconstruction of the restaurant.
- 2000 : Renovierung der Hotelfassade und der Küche.**  
*Rénovation de la façade et de la cuisine.*  
Renovation of the facade of the hotel and the kitchen.



- 2012 :** **Familie Dequeker kauft das Hotel Schönegg, die Jungfrau Suite in der obersten Etage entsteht.**  
*La famille Dequeker achète l'hôtel Schönegg. Construction de la Jungfrau Suite au dernier Etage.*  
Family Dequeker buys the hotel Schönegg and constructs the Jungfrau suite on the top floor.
- 2013 :** **Renovierung aller Zimmer und Flure. Bau einer neuen Sauna. Renovierung des Aufenthaltsraumes und des Weinkeller. Auf Voranmeldung buchbar für private Anlässe und Degustationen.**  
*Rénovation de toutes les chambres et corridors, construction d'un sauna, rénovation du salon et construction de la nouvelle cave à vin, avec des tables pour des repas et dégustations.*  
Renovation of all rooms and corridors. Construction of a new sauna. Renovation of the residence room and the wine cellar. By appointment can be booked for private events and tastings.
- 2014 :** **Renovierung der Hotelfassade und der Gartenterrasse sowie des Hoteleingangs. Neuer Gemüse- und Kräutergarten für unsere Küche.**  
*Rénovation de la façade et construction de la nouvelle terrasse avec jardin. Elaboration d'un jardin potager pour notre cuisine.*  
Renovation of the facade of the hotel, the garden terrace and the hotel entrance. New vegetable and herb garden for our kitchen.
- 2015 :** **Neuer Massageraum mit Wasserbett, neue Hauswäscherei und neue Wirtwohnung.**  
*Nouvelle salle de massage avec lit à eau, nouvelle lingerie et rénovation de l'appartement de direction.*  
New massage room with water bed, new house laundry and new managers apartment.
- 2016 :** **Neues Stübli Restaurant mit Bar und neue Küche.**  
*Nouveau Stübli restaurant avec bar et nouvelle cuisine.*  
New Stübli Restaurant with Bar and new kitchen.