



HOTEL SCHÖNEGG  
HOTEL • RESTAURANT

## Mittags- und Nachmittagskarte

### Tagesteller (bis 14 Uhr)

*Plat du jour (jusqu'a 14h)*

Dish of the day (until 2pm)

### Spargelcreme mit Croutons

*Crème d'asperges et croûtons*

Asparagus cream soup with croutons

 14

### Fitness Salat Schüssel „Schönegg“ – Salatspitzen, geröstete Samen

*Plat de salade fitness „Schönegg“ – feuilles de salade, graines rôties*

Fitness salad bowl „Schönegg“ – salad leaves, roasted seeds

 16

#### mit gratiniertem Ziegenkäse

*avec fromage de chèvre gratiné*

with gratinated goat cheese

 23

#### mit Pouletstreifen

*avec goujons de poulet*

with chicken strips

25

#### mit 3 Gambas

*avec 3 crevettes*

with 3 shrimps

28

### Flammkuchen - *Tarte flambée* - Tarte flambée

#### ... Klassisch, Zwiebel und Berner Kräuterspeck

*... classique, oignons, lard aux herbes bernoises*

... classic, onion and Bernese herb bacon

19

#### ... gebeitzter Saibling, Sesam und Ruccola

*... omble chevalier, sésame et roquette*

... stained char, sesame and rocket salad

22

- oder vegetarisch - *ou végétarien* - or vegetarian -

#### ... Zwiebel, Käse und Champignon

*... oignons, fromage et champignons*

... onion, cheese and mushrooms

 19



## HOTEL SCHÖNEGG

HOTEL • RESTAURANT

### **Berner Plättli (Berner Trockenfleisch, Salami, Schinken und regionaler Käse)**

*Plateau bernois (viande séchée bernoise, salami, jambon, fromage de la région)*

Bernese Plate (bernese dried meat, salami, ham and regional cheese)

**Grosse Platte** - *grand plateau* - large plate 34

**Kleine Platte** - *petit plateau* - small plate 26

### **Käse aus der Region**

*Fromages régionaux*

Regional cheese selection

**Grosser Teller** - *grande assiette* - large plate  26

**Kleiner Teller** - *petite assiette* - small plate  19

### **Tageskuchen – bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem Tagesangebot...**

*Gâteau du jour – veuillez demandez à notre personnel quelle est notre sélection du jour...*

Cake of the day – please ask our service staff for our daily selection...

**Eiskaffee – Vanilleglace, Kahlua, Rahm, Espresso**  9.5

*Café glacé – glace à la vanille, Kahlua, crème fouettée, espresso*

Ice coffee – vanilla ice cream, Kahlua, whipped cream, espresso

**Eisschoggi – Vanilleglace, kalte Schokolade, Rahm**  9.5

*Chocolat glacé - glace à la vanille, chocolat froid, crème fouettée*

Ice chocolate – vanilla ice cream, cold chocolate, whipped cream

**Glacetorte „Schönegg“ – Glace, Meringue, Rahm**  14.5

*Gâteau glacé „Schönegg“ – glace, meringue, crème fouettée*

„Schönegg“ ice cream cake – ice cream, meringue, whipped cream

**Erdbeerbecher – Frische Erdbeeren, Erdbeersorbet, Vanilleglace, Rahm**  14.5

*Coupe aux fraises – fraises fraîches, sorbet aux fraises, glace à la vanille, crème fouettée*

Strawberry coupe – fresh strawberries, strawberry sorbet, vanilla ice cream, whipped cream

**Schoggibecher – Schoggiglace, Schoggisauce, Rahm**  13.5

*Coupe chocolat – glace au chocolat, sauce au chocolat, crème fouettée*

Chocolate coupe – chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

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.



# 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 Gastgeber Kurt Ropers**






# Speisekarte

## Vorspeisen – *Entrées* – Starters

<b>Fitness Salat Schüssel „Schönegg“ – Salatspitzen, geröstete Samen</b> <i>Plat de salade fitness „Schönegg“ – feuilles de salade, graines rôties</i> Fitness salad bowl „Schönegg“ – salad leaves, roasted seeds	✓ 16
<b>mit gratiniertem Ziegenkäse</b> <i>avec fromage de chèvre gratiné</i> with gratinated goat cheese	✓ 23
<b>mit Pouletstreifen</b> <i>avec goujons de poulet</i> with chicken strips	25
<b>mit 3 Gambas</b> <i>avec 3 crevettes</i> with 3 shrimps	28
<b>Austern auf Eis serviert – Greyerzerbrot, Zitrone, Gin-Gurke</b> <i>Huîtres servies sur de la glace – pain au gruyère, citron, concombre au gin</i> Oysters served on ice – gruyere bread, lemon, gin cucumber	<b>pro Stück CHF 7.50</b> <i>par pièce CHF 7.50</i> per piece CHF 7.50
<b>Kalte Krustentier-Melonensuppe – weisser Portwein, Wan Tan, Hummer</b> <i>Soupe froide de crustacés au melon – porto blanc, Wan Tan, homard</i> Cold crustacean melon soup – white port wine, Wan Tan, lobster	23
<b>Spargelsalat – Schnecken, Baumnuss, gebeiztes Eigelb</b> <i>Salade d’asperges – escargots, noix, jaune d’œuf</i> Asparagus salad – snails, walnut, egg yolk	21
<b>Brennesselcreme – Tapioka, Olivenöl, Schinkenpuder</b> <i>Crème d’ortie – tapioca, huile d’olive, jambon en poudre</i> Nettle veloute – tapioca, olive oil, ham powder	(✓) 16



## **Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses**

<b>Tranche vom Bierschwein – glasierte Zwiebeln, Estragon-Karotte</b>	<b>42</b>
<i>Tranche de porc à la bière – oignons, carottes à l'estragon</i>	
Beer pork slice – glazed onions, carrot with tarragon	
<b>Gebackener Kalbskopf – Pilze, Schnittlauchsauce, Kartoffeln</b>	<b>44</b>
<i>Tête de veau – champignons, sauce ciboulette, pommes de terre</i>	
Veal head brawn – mushrooms, chive sauce, potatoes	
<b>Entrecôte im Wiesenheu gegart – Thymian-Griess, gehobelte Stopfleber, Jus</b>	<b>52</b>
<i>Entrecôte – semoule au thym, copeaux de foie gras, jus</i>	
Entrecote – thyme semolina, foie gras havings, jus	
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten – Kartoffelrisotto, Pfirsich, Rettich</b>	<b>48</b>
<i>Filet de sandre poêlé sur la peau – risotto de pommes de terre, pêche, radis</i>	
Pike-perch fillet fried on the skin – potato risotto, peach, radish	
<b>Baby Zucchini – Hollandaise-Sauce, Limette, fermentierte Waldpilze</b>	 <b>32</b>
<i>Petites courgettes – sauce hollandaise, citron vert, champignons sauvages fermentés</i>	
Baby zucchini – hollandaise sauce, lime, fermented forest mushrooms	
<b>Bärlauchravioli – Amasi-Butter, Spinat, Croutons</b>	 <b>28</b>
<i>Ravioli à l'ail des ours – beurre d'amsi, épinards, croûtons</i>	
Wild garlic ravioli – amasi butter, spinach, croutons	



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

### **Eiskalte Glace Variation**

*Sélection de glace*

Ice cream selection

✓ 12

### **Schoggimousse – Passionsfrucht, Hanfsamen**

*Mousse au chocolat – fruit de la passion, graines de chanvre*

Chocolate mousse – passion fruit, hemp seeds

✓ 14

### **Creme Brulee**

*Crème brûlée*

Crème brulee

✓ 14

### **Käse aus der Region**

*Fromages de la région*

Regional cheese selection

#### **Grosser Teller**

*Grande assiette*

Big plate

✓ 26

#### **Kleiner Teller**



*Petite assiette*

Small plate

✓ 19



### **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

**Poulet** – *poulet* – chicken

**Fisch** – *poisson* – fish

**Krustentiere** – *crustasé* – shellfish

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Schweiz** – *Suisse* – Switzerland

**Frankreich** – *France* - France

**USA**



## **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 Schönegg.  
*René Berthod, ancien skieur professionnel, achète l'hôtel Schönegg.*  
René Berthod, former professional ski racer, buys the hotel Schönegg.
- 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.