



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 Abend

Vorspeisen – *Entrées* – Starters

Swiss Prime Rindscarpaccio mit Hobelkäse und Trüffel-Vinaigrette	24
<i>Swiss Prime carpaccio de bœuf avec fromage d'alpage et vinaigrette aux truffes</i>	
Swiss Prime beef carpaccio with alpine cheese and truffle vinaigrette	
Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel und Kräuterspeck	28
<i>Tagliolini maison à la truffe et au lard aux herbes</i>	
Homemade tagliolini with truffle and herb bacon	
Wintersalat mit Sherryessig-Vinaigrette	  12
<i>Salade d'hiver avec vinaigrette au sherry</i>	
Winter salad with sherry vinaigrette	
Burrata Mozzarella mit Tomatenterrine	 23
<i>Burrata mozzarella et terrine de tomates</i>	
Burrata mozzarella with tomato terrine	
Gebratener Hummer in Salbeibutter, Auberginencreme und Artischocken	32
<i>Homard poêlé au beurre de sauge, crème d'aubergine et artichauts</i>	
Pan fried lobster in sage butter, aubergine cream and artichokes	
Gegrillte Jakobsmuscheln in der Schale serviert mit getrüffeltem Spinat	26
<i>Coquilles Saint-Jacques grillées avec épinards truffés</i>	
Grilled scallops served in shell with truffled spinach	
Konfiertes Kartoffelsalat mit Balik-Lachs, Zitronencreme und Butter-Toast	28
<i>Salade de pommes de terre confites au saumon Balik, crème de citron et toast au beurre</i>	
Confit potato salad with Balik salmon, lemon cream and toast with butter	
Hummerbisque mit Krevetten	18
<i>Bisque de homard aux crevettes</i>	
Lobster bisque with shrimps	
Kartoffelcremesuppe mit Trüffel	 16
<i>Soupe de pomme de terre à la truffe</i>	
Truffled potato cream soup	



Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

- Züri-Kalbsgeschnetzeltes, Butterrösti und kleines Gemüsebouquet** 45
Emincé de veau “zurichoise”, rösti au beurre et petit bouquet de légumes
Sliced veal “Zurich style”, butter rösti and small vegetable bouquet
- Swiss Gourmet “Grand Cru” Rindsentrecote mit eingelegten Zwiebeln, karamellisierten Feigen und geschmorter Kartoffel** 53
Swiss Gourmet “Grand Cru” entrecôte de bœuf aux oignons au vinaigre, figues caramélisées et pomme de terre braisée
Swiss Gourmet “Grand Cru” beef entrecote with pickled onions, caramelized figs and braised potato
- Lammentrecote aus dem Berner Oberland mit Olivenjus, Ratatouille und gebackene Tessiner Polenta** 40
Entrecôte d’agneau de l’Oberland bernois avec jus d’olive, ratatouille et polenta tessinoise
Lamb entrecote from the Bernese Oberland with olive jus, ratatouille and baked Ticino polenta
- Oona Zanderfilet aus Frutigen mit Kartoffelschuppen und Spinatcreme** 48
Oona filet de sandre de Frutigen avec écailles de pommes de terre et crème d’épinards
Oona pike-perch fillet from Frutigen with potato scales and spinach cream
- Kasperskian Störfilet, Hummerschaum und gefüllte Kartoffel** 42
Kasperskian filet d’esturgeon, mousse de homard et pommes de terre farcies
Kasperskian sturgeon fillet, lobster foam and stuffed potatoes
- Auberginen-Clafoutis gefüllt mit Ziegenkäse und serviert mit Kräuterpesto**  24
Clafoutis d’aubergine farcis au fromage de chèvre et servi avec pesto aux herbes
Aubergine clafoutis filled with goat cheese and served with herb pesto





Süssspeisen – *Desserts* – Sweets

- Mousse von Zartbitter-Valrhona-Schokolade mit Greyerzer Doppelrahm** ✓ 14
Mousse au chocolat noir Valrhona avec double crème de Gruyère
Dark Valrhona chocolate mousse with Gruyere double cream
- Eiscafé “Grand Hotel Schöneegg”** ✓ 14
Café glacé “Grand Hotel Schöneegg”
Ice coffee “Grand Hotel Schöneegg”
- Flüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleglace (Zubereitung 15 Minuten)** ✓ 18
Fondant au chocolat avec glace à la vanille (préparation 15 minutes)
Chocolate Fondant with vanilla ice cream (preparation 15 minutes)
- Geeister Nougat mit Früchten** ✓ 16
Nougat glacé aux fruits
Iced nougat with fruits
- Orangensorbet mit Williams-Granité und Zitrusalat** ✓ 12
Sorbet à l’orange avec granité Williamine et salade d’agrumes
Orange sorbet with Williams granité and citrus salad
- Glace- oder Sorbetkugeln nach Wahl** ✓ 4.5 pro Kugel
Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet, Zitronensorbet
Boule de glace ou sorbet au choix
Vanille, chocolat, sorbet à la fraise, sorbet au citron
Your choice of ice cream or sorbet
Vanilla, chocolate, strawberry sorbet, lemon sorbet
(Sorbet )
- Rahmzuschlag** ✓ 1
Supplément pour la crème chantilly
Surcharge for whipped cream
- Käseteller mit Apfelchutney und Fruchtebrot** ✓ 14
Assiette de fromage avec chutney aux pommes et pain aux fruits
Cheese plate with apple chutney and fruit bread



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

Lamm – *agneau* – lamb

Schwein – *porc* – pork

Zander – *sandre* – pike-perch

Stör – *esturgeon* – sturgeon

Lachs – *saumon* – salmon

Hummer – *homard* – lobster

Krevetten – *crevettes* – shrimps

Jakobsmuscheln – *coquilles Saint-Jacques* – scallops

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Norwegen – *Norvège* – Norway

USA – *USA* – USA

Vietnam – *Viêt-Nam* – Vietnam

USA – *USA* – 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 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 étage.
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 Weinkellers.**
Rénovation de toutes les chambres et corridors, construction d'un sauna, rénovation du salon et construction de la nouvelle cave à vin.
Renovation of all rooms and corridors. Construction of a new sauna. Renovation of the residence room and the wine cellar.
- 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.