



# 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

- Gemischter Sommersalat «Schönegg» mit Sherry-Vinaigrette**   12  
*Salade d'été mixte «Schönegg» avec vinaigrette au sherry*  
Mixed summer salad «Schönegg» with Sherry vinaigrette
- Geräuchertes Hirsch Carpaccio mit Kürbis-Chutney und Cranberries**  19  
*Carpaccio de cerf fumé avec chutney de courge et canneberges*  
Smoked venison carpaccio with pumpkin chutney and cranberries
- Gänseleberterrine im Baumkuchenmantel mit Portweingelee und Trüffel, serviert mit Butterbrioche** 28  
*Terrine de foie gras en manteau de gâteau à couches avec gelée de porto et truffe, servie avec brioche au beurre*  
Goose liver terrine in a layered cake coat with port wine jelly and truffle, served with butter brioche
- Konfiertes Saiblingsfilet im Avocadomantel mit Gartensalat**  17  
*Filet d'omble confit en manteau d'avocat avec salade du jardin*  
Confit char fillet in avocado coat with garden salad
- Wildschinken Teller vom Hirsch mit Waldorfsalat, Kürbis-Chutney und hausgemachtem Brot** 19  
*Assiette de jambon de cerf avec salade Waldorf, chutney de courge et pain maison*  
Venison ham plate with Waldorf salad, pumpkin chutney and homemade bread
- Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel**  28  
*Tagliolini maison à la truffe*  
Homemade tagliolini with truffle
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und -öl**   12  
*Soupe à la crème de courge avec des graines et l'huile de courge*  
Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and its oil
- Kartoffelcremesuppe mit Trüffel**  16  
*Crème de pommes de terre à la truffe*  
Potato cream soup with truffle



## Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

<b>Gebratenes T-Bone Steak vom Hirsch mit gebackenen Kartoffeln und Herbstgemüse</b>	<b>48</b>
<i>Steak de cerf rôti avec pommes de terre au four et légumes d'automne</i> Roasted T-bone steak of venison with baked potatoes and autumn vegetables	
<b>Rehpfeffer «Förster Art» mit sautierten Spätzli, geschmortem Rotkohl, glacierten Kastanien und gefülltem Wildapfel</b>	<b>38</b>
<i>Civet de chevreuil «style forestier» avec Spätzli sauté, chou rouge braisé, marrons glacés et pomme sauvage farcie</i> Roe-deer stew marinated in red wine «forester's style» with sautéed Spätzli, braised red cabbage, glazed chestnuts and stuffed wild apple	
<b>Hirschgeschnetzeltes mit Wildrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse</b>	<b>36</b>
<i>Émincé de cerf à la crème sauvage, Spätzli et légumes d'automne</i> Sliced venison with wild cream sauce, Spätzli and autumn vegetables	
<b>Swiss Prime Rindsentrecôte mit Rosmarinkartoffeln und Herbstgemüse</b>	<b>46</b>
<i>Swiss Prime entrecôte de bœuf avec pommes de terre au romarin et légumes d'automne</i> Swiss Prime beef entrecote with rosemary potatoes and autumn vegetables	
<b>Geschmorte Maispouardenbrust mit Selleriecreme und Wurzelgemüse</b>	<b>36</b>
<i>Poitrine de poularde nourrie au maïs braisée avec crème de céleri et légumes racines</i> Braised breast of corn poulard with celery cream and root vegetables	
<b>Steinbuttfilet pochiert in aromatisierter Milch mit jungem Spinat und Oliven-Zabaione</b>	<b>46</b>
<i>Filet de turbot poché au lait aromatisé avec pousses d'épinards et sabayon d'olives</i> Turbot fillet poached in flavoured milk with baby spinach and olive sabayon	
<b>Kräuterravioli mit sautierten Pilzen</b>	<b>26</b>
<i>Ravioli aux herbes avec champignons sautés</i> Herb ravioli with sautéed mushrooms	





## Süssspeisen – Desserts – Sweets

<b>Martini Cocktail</b> <i>Cocktail de Martini</i> Martini cocktail	✓ 12
<b>Halbflüssiger Schokoladen Fondant</b> <i>Fondant au chocolat semi-liquide</i> Semi-liquid chocolate fondant	✓ 14
<b>Vermicelles «Hotel Schönegg»</b> <i>Purée de marrons «Hotel Schönegg»</i> Chestnut puree «Hotel Schönegg»	✓ 12
<b>Zitronentarte mal anders...</b> <i>Tarte au citron différente...</i> Different lemon tarte...	✓ 14
<b>Geeiste Mango und Schokolade</b> <i>Mangue et chocolat glacés</i> Iced mango and chocolate	✓ 14
<b>Glace- oder Sorbetkugeln nach Wahl</b> <b>Vanilleglace, Milkschokoladenglace, Erdbeersorbet, Zitronensorbet</b> <i>Boule de glace ou sorbet au choix</i> <i>Glace à la vanille, glace au chocolat au lait, sorbet à la fraise, sorbet au citron</i> Your choice of ice cream or sorbet Vanilla ice cream, milk chocolate ice cream, strawberry sorbet, lemon sorbet (Sorbet  )	✓ 4.5 pro Kugel
<b>Rahmzuschlag</b> <i>Supplément pour la crème chantilly</i> Surcharge for whipped cream	✓ 1
<b>Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot</b> <i>Assiette de fromage avec moutarde à la figue et pain aux fruits</i> Cheese plate with fig mustard and fruit bread	✓ 14



### **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:

**Gänseleber** – foie gras – goose liver

**Saibling** – omble – char

**Steinbutt** – turbot – turbot

**Rind** – bœuf – beef

**Maispoularde** – poularde – poulard

**Hirsch** – cerf – venison

**Reh** – chevreuil – roe deer

**Ungarn** – Hongrie – Hungary

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Griechenland** – Grèce – Greece

**Schweiz** – Suisse – Switzerland

**Frankreich** – France – France

**Österreich/ Deutschland** – Autriche/ Allemagne – Austria/Germany

**Österreich/ Deutschland** – Autriche/ Allemagne – Austria/Germany



## **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.