



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 Blattsalat mit Sherryessig-Vinaigrette

Salade de feuilles mixtes avec vinaigrette au sherry

Mixed leaf salad with sherry vinaigrette



12

Nüssler Salat mit Speck, Croutons und pochierem Ei an Kartoffel-Vinaigrette

Salade de mâche avec bacon, croûtons et œuf poché sur de pommes de terre en vinaigrette

Lamb's lettuce salad with bacon, croutons and poached egg on a potato vinaigrette



14

Kartoffelschaumsuppe mit Wintertrüffel

Potage de pommes-de-terre à la truffe d'hiver

Potato foam soup with winter truffle



14

Selleriecremesuppe mit Croutons und Kräuteröl

Velouté de céleri avec croûtons et huile aromatisée aux herbes

Cream of celery soup with croutons and herb oil



12

Gebratene Jakobsmuscheln an Blumenkohlcreme, eingelegten Rosinen und Kartoffelstroh

Coquilles St-Jacques frits à la crème de chou-fleur, raisins secs marinés et paille de pommes de terre

Fried scallops with cauliflower cream, pickled raisins and potato straw

24

Hausgemachte Taglioni mit Trüffel

Taglioni maison à la truffe

Homemade taglioni with truffle



28

Gefüllte Ravioli mit Hobelkäse von unserer "Hauskuh Daisy", an Eigelb und Wintertrüffel

*Raviolis farcis aux tranches de fromage de notre «Daisy de vache maison»,
aux jaunes d'œufs et aux truffes d'hiver*

Cheese ravioli with sliced cheese from our "house cow Daisy",
with egg yolks and winter truffles



16

Lachs Bellevue an Tomatengel, Gurken Ragout und Kräutermousse

Saumon Bellevue avec gel de tomate, ragoût de concombre et mousse aux herbes

Salmon Bellevue with tomato gel, cucumber ragout and herb mousse

14



Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

| | |
|--|---|
| Gedämpftes Zanderfilet im Nori Blatt an Erbsencreme | 36 |
| <i>Filet de sandre à la vapeur en feuille de nori à la crème de pois</i> Steamed pikeperch fillet in a nori sheet with pea cream | |
| Geschmortes Steinbuttfilet an getrüffeltem Würze und frischem Marktgemüse | 38 |
| <i>Filet de turbot braisé, assaisonnement truffé et légumes frais du marché</i> Braised turbot fillet with truffled seasoning and fresh market vegetables | |
| Swiss Gourmet “Grand Cru” Rindsentrecôte à la bordelaise an geschmorten Zwiebeln und gebackenen Tomaten Arancino | 52 |
| <i>Swiss Gourmet “Grand Cru” Entrecôte de boeuf à la bordelaise au oignons braisés et tomates arancino cuites au four</i> Swiss Gourmet “Grand Cru” beef entrecôte à la bordelaise on braised onions and baked arancino tomatoes | |
| Grilliertes Kalbskotelette an gratinierten frischen Artischocken und Kartoffelstock | 42 |
| <i>Côtelettes de veau grillées avec artichauts frais gratinés et purée de pommes de terre</i> Grilled veal chops with gratinated fresh artichokes and mashed potatoes | |
| Gebratenes Kalbsfilet und Hummer an Marsala-Rüebli und gebackene Kartoffeln | 42 |
| <i>Filet de veau rôti et homard aux carottes Marsala et pommes de terre au four</i> Roasted veal fillet and lobster with Marsala carrots and baked potatoes | |
| Clubsandwich Wagyu Beef, Brioche an gesalzener Butter, Wagyu Beef Entrecote “Kobe Style 7/8”, Iberico Schinken und Zwiebel Ragout | 75 |
| <i>Boeuf Wagyu Club Sandwich, Brioche au beurre salé, entrecôte de bœuf Wagyu «Kobe Style 7/8», ragoût de jambon ibérique et oignon</i> Club Sandwich Wagyu Beef, Brioche with salted butter, Wagyu beef entrecote “Kobe Style 7/8”, Iberico ham and onion ragout | |
| Reis- Gemüse Muffin mit Trüffel Spinat und Veloute |  24 |
| <i>Muffin au riz et aux légumes avec épinards à la truffe et veloute</i> Rice and Vegetable Muffin with Truffle Spinach and Veloute | |
| Auberginen-Clafoutis gefüllt mit Ziegenkäse, serviert mit Kräuterpesto |  22 |
| <i>Clafoutis d’aubergine farcies au fromage de chèvre, servi avec un pesto aux herbes</i> Aubergine clafoutis filled with goat cheese, served with a herb pesto | |



Süssspeisen – *Desserts* – Sweets

Kleine Käseauswahl aus der Region von Rolf Beeler, Maître Fromager

Petite sélection de fromages de la région de Rolf Beeler, Maître Fromager

Small selection of cheeses from the region from Rolf Beeler, Maître Fromager

 14

Martini Cocktail mit Gurken-Ingwer Sorbet, Zitronen Granite und Martini Tonic Espuma

Cocktail Martini avec sorbet concombre-gingembre, granite citron et Martini Tonic Espuma

Martini Cocktail with cucumber-ginger sorbet, Lemon granite

And Martini Tonic Espuma

  12

Crème Brûlée “der Klassiker”

Crème brûlée «le classique»

Crème brûlée “the classic”

 12

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisu

 12

Cheesecake “Schönegg”

Cheesecake “Schönegg”

Cheesecake “Schönegg”

 12

Mariniertes Ananastatar mit Basilikum, Kokossorbet und Basilikumjoghurt

Tartare d'ananas mariné au basilic, sorbet coco et yogourt au basilic

Marinated pineapple tartare with basil, coconut sorbet and basil yogurt

 14

Hausgemachte Glace- oder Sorbetkugeln nach Wahl

Vanille, Milch-Schokolade, Erdbeersorbet, Zitronensorbet

Fait maison boule de glace ou sorbet au choix

Vanille, chocolat au lait, sorbet à la fraise, sorbet au citron

Your choice of homemade ice cream or sorbet

Vanilla, milk chocolate, strawberry sorbet, lemon sorbet

 4.5 pro Kugel

(Sorbet )

Rahmzuschlag



Supplément pour la crème chantilly

Extra whipped cream

 1



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

Wagyu Beef – *Wagyu Beef* – Wagyu Beef

Kalb – *veau* – veal

Steinbutt – *turbot* – turbot

Zander – *Sandre* – Pikeperch

Lachs – *Saumon* – Salmon

Hummer – *homard* – lobster

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Australien – *Australie* – Australia

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Spanien – *Espagne* – Spain

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Atlantik – *Atlantique* – Atlantic



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.