



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 eingelegten Rüebli, Gurken und Kürbis
an Sherryessig-Vinaigrette**



12

Salade mélangée avec carottes marinées, concombre et citrouille sur une vinaigrette au Xérès

Mixed leaf salad with pickled carrots, cucumber and pumpkin on a sherry vinegar vinaigrette

Entenconsommé Double mit Shiitake Ravioli

18

Consommé de canard aux ravioles de shiitake

Duck consommé with shiitake ravioli

Kartoffelschaumsuppe mit frischem Trüffel



16

Mousse de pommes de terre à la truffe fraîche

Potato foam soup with fresh truffle

Selleriesuppe mit gebackener Auster und schwarzen Baumnüssen

16

Soupe de céleri aux huîtres cuites au four et noix noires

Celery soup with baked oyster and black walnuts

Tomaten Traum, Balsamicojoghurt mit Sauerteigcroutons



16

Rêve de tomate, tomates confites, yaourt balsamique et croûtons au levain

Tomato dream, tomato confit, balsamic yoghurt and sourdough croutons

**Gänseleber Terrine und Entenconfit mit Kirschen und Pistazien,
Hausgemachtem Brioche und einem Glas Süsswein**

34

Terrine de foie gras et confit de canard aux cerises et pistaches,

Brioche maison et un verre de vin doux

Foie gras terrine and duck confit with cherries, pistachios,

Homemade brioche and a glass of dessert wine

Gebratene Jakobsmuscheln an Pastinakenpüree und Sellerieerde

24

Noix de Saint-Jacques poêlées à la purée de panais et terreau de céleri

Fried scallops with parsnip puree and celery soil

Sigriswiler Grabenmühle Forelle gebeizt an Kohlrabi Creme und mit grünem Apfel



18

Truite mariné du Sigriswil Grabenmühle sur crème de chou-rave et pomme verte

Pickled trout from Sigriswil Grabenmühle on kohlrabi cream and green apple

Tagliolini mit frischem Trüffel



28

Tagliolini à la truffe fraîche

Tagliolini with fresh truffle



Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

- Steinbutt gefüllt mit Hummer Farce, an gerösteten Haselnüssen, Pfifferling Dim Sum und Kräuter Veloute** 38
Turbot farci de homard, aux noisettes torrèfiées, Dim sum de girolles et velouté d'herbes
 Turbot filled with lobster farce, with roasted hazelnuts, Chanterelle dim sum and herb veloute
- Pochierter Schwarzer Kabeljau an Artischocken und Kartoffel-Oliven Espuma**  36
Morue noire pochée aux artichauts et espuma de pommes de terre aux olives
 Poached black cod, artichokes and potato and olive espuma
- In Miso Butter pochierter Hummerschwanz mit Schwarzwurzelgemüse und Sellerie Ravioli**  30
Queue de homard poché au beurre miso avec ravioles de salsifis et céleri
 Lobster tail poached in miso butter with salsify and celery ravioli
- Gebratenes Dry Age Rindsfilet mit Trüffel-Kartoffeln, Eigelb und Kürbisgemüse**  48
Filet de bœuf vieilli à sec rôti avec pommes de terre truffées, jaune d'œuf et légume citrouille
 Roasted dry aged beef fillet with truffle potatoes, egg yolk and pumpkin
- Rehpfeffer an Rotkohl, glasierten Marroni und Kräuter Spätzli** 38
Poivre de chevreuil au chou rouge, marrons glacés et spaetzle aux herbes
 Venison ragout with red cabbage, glazed chestnuts and herb spaetzle
- Zweierlei vom Hirsch gebratenes Entrecote und geschmortes Bäggli an Cassis Jus, mit Pastinaken, Schwarzwurzel und Spätzli** 46
Deux sortes d'entrecôtes de chevreuil et joue braisée au jus de cassis, aux panais, salsifis noirs et spaetzli
 Venison entrecote and braised cheek with cassis jus, served with parsnips, black salsify and spaetzli
- Coq au Vin vom Alpstein Poulet an Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln**  42
Poulet Coq au Vin d'Alpstein aux légumes racines et pommes de terre au romarin
 Alpstein Coq au Vin with root vegetables and rosemary potatoes
- French Toast an Shiitake Ragout mit Sbrinz Creme**  24
Pain perdu sur ragoût de shiitake à la crème de Sbrinz
 French toast on shiitake ragout with Sbrinz cream
- Kürbisnocchi mit Bio Mischpilzen und Kräuterpesto**  24
Gnocchi de potiron aux champignons bio et pesto d'herbes
 Pumpkin gnocchi with organic mixed mushrooms and herb pesto



Käse – Fromage – Cheese



18

Unsere kleine Käseauswahl aus der Region von Rolf Beeler, Maître Fromager Serviert mit Feigensenf und Früchtebrot

*Notre petite sélection de fromages de la région par Rolf Beeler, Maître Fromager
Servi avec moutarde aux figues et pain aux fruits*

Our small selection of cheeses from the region by Rolf Beeler, Maître Fromager
Served with fig mustard and fruit bread

Stoos Sommeralp 2019

Marke: Séléction Rolf Beeler

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Hartkäse

Besonderheit: 1.5 Jahre gereifter Alpkäse

Region / Kanton: Alp Fireboden, Schwyz

Aroma: Mittelkräftig, super aromatisch mit leichten Caramelnoten

Rigi Alpeiss-Camembert

Milchsorte: Ziegenmilch

Käsetyp: Weisseschimmel

Aroma: cremig, mildes Ziegenaroma

Region / Kanton: Rigi, Schwyz

Cremiger Camembert aus 100% Ziegenrohmilch von Franz Toni von der Alp Chäserenholz.

Mythen Alpkäse

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Hartkäse

Region / Kanton: Schwyz - SZ

Jähriger Sommeralpkäse von der Alp Gummen am kleinen Mythen. Wunderbare Würze und cremig

Blauer Büffel

Milchsorte: Büffelmilch

Käsetyp: Blauschimmelkäse

Region / Kanton: Toggenburg, St. Gallen

Aroma: Sehr kräftig, cremig

Kräftiger, cremiger Blauschimmel Käse aus 100% roher Wasserbüffelmilch, vom Willi Schmid aus Lichtensteig Toggenburg. Mittelkräftig, schön cremig und mit der typischen Süsse der Büffelmilch.

Hobelkäse von der Daisy

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Hartkäse

Region / Kanton: Wengerenalp, Bern

Aroma: Kräftig

Jähriger Sommeralpkäse



Süssspeisen – *Desserts* – Sweets

Milch und Honig, gefrorener Honig, getrocknete Milch und Milch Eis

Lait et miel, miel glacé, poudre de lait et glace au lait

Milk and honey, frozen honey, dried milk and milk ice cream



Gebackene Schokolade mit Fleur de Sel, Popcorn Glace und Karamellsauce

Chocolat au four à la fleur de sel avec glace au pop-corn et sauce caramel

Baked chocolate with fleur de sel, popcorn ice cream and caramel sauce



Apfel Noisette mit Nutella, Namelaka, Vanille Glace und Zuckerwatte

Noisette de pomme au Nutella, Namelaka, glace vanille et barbe à papa

Apple noisette with Nutella, Namelaka, vanilla ice cream and cotton candy



Geschmorter Kürbis an Granola, Apfelgel, Kürbisöl und Sour Cream

Potiron et granola braisés, gel de pomme, huile de potiron et crème aigre

Braised pumpkin with granola, apple gel, pumpkin oil and sour cream



Eiscafé "Grand Hotel Schöneegg"

Café glacé "Grand Hotel Schöneegg"

Ice coffee "Grand Hotel Schöneegg"



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



4.50 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 und Glutenfreie mit 

Les plats végétariens sont marqués avec , les plats sans lactose avec  et sans gluten avec 

Vegetarian dishes are marked with , lactose-free dishes are marked with 
and gluten-free 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:

Deklaration – Déclaration – Declaration

Brot – pain – bread

Früchte/ Gemüse/ Milchprodukte

Fruits / légumes / produits laitiers

Fruits / vegetables / dairy products

Forelle – truite – trout

Gänseleber – foie gras – foie gras

Trüffel – truffe – truffle

Rind – bœuf – beef

Reh - chevreuil - venison

Hirsch – chevreuil - venison

Poulet – poulet – chicken

Steinbutt – turbot – turbot

Hummer – homard – lobster

Austern – huîtres – oysters

Jakobsmuscheln – coquille – scallops

Kabeljau – morue – black cod

Dorfbäckerei Vincenz, **Schweiz**

Dorfladen Wengen, **Schweiz**

Grabenmühle, Sigriswil, **Schweiz**

Ungarn – Hongrie - Hungary

Italien – Italie - Italy

Schweiz – Suisse – Switzerland

Österreich – Autriche - Austria

Österreich – Autriche - Austria

Alpstein Schweiz – Suisse - Switzerland

Spanien – Espagne - Spain

Atlantik – Atlantique – Atlantic

Frankreich – France – France

Schottland – Écosse – Scotland

Kanada – Canada – Canada



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.