



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 Gurken, Karotten und Kürbis an Sherry-Vinaigrette**   12
Salade verte mélangée avec concombre, carottes et courge à la vinaigrette au sherry
Mixed leaf salad with cucumbers, carrots and pumpkin on sherry vinaigrette
- Nüssler Salat mit Speck, Croutons und pochiertem Ei an Kartoffel-Vinaigrette**  14
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
- Kartoffelschaumsuppe mit Wintertrüffel**  16
Potage de pommes-de-terre à la truffe d'hiver
Potato soup with winter truffle
- Hummer Bisque mit Sellerie, Hummersalat und Apfel**  18
Bisque de homard au céleriac, salade de homard et pomme
Lobster bisque with celeriac, lobster salad and apple

Zwischengang – Hors-D`oeuvre – Intermediate Course







- Hausgemachte Taglioni mit Trüffel**  28
Taglioni maison à la truffe
Homemade taglioni with truffle
- Fondue Ravioli «Chäshütte» mit Rucola und gebundenen Tomatensud**  21
Raviolis à la fondue avec roquette et sud de tomates
Fondue ravioli with arugula and tomato sud
- Ganzer Hummerschwanz mit Fenchel, Orange, Beurre Blanche und Hummeröl**  26
Queue de homard entière au fenouil, à l'orange, au Beurre Blanche et à l'huile de homard
Whole lobster tail with fennel, orange, beurre blanche and lobster oil



Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

- Gebratenes Steinbuttfilet mit Selleriecreme, Wirsing, Morcheln und Morchel - Veloute**  38
Filet de turbot grillé à la crème de céleriac, chou frisé, morilles et velouté de morilles
 Grilled turbot fillet with celeriac cream, savoy cabbage, morels and morel - veloute
- Geschmorter Kabeljau und gebratene Gänseleber mit jungem Spinat, Miso und Pomme Rissole**  42
Black Cod braisé et foie gras poêlé avec jeunes épinards, miso et pomme rissole
 Braised black cod and roasted foie gras with young spinach, miso and pomme rissole
- Gebratene Wachtel mit Butternuss Kürbis, Sellerie und getrüffelter Wirsing**  38
Caille rôtie avec courge butternut, céleriac et chou truffé
 Roasted quail with butternut squash, celeriac and truffled savoy cabbage
- Grilliertes Dry Aged Rindsfilet mit Kürbis Beignets, Champignons und Rosenkohl** 52
Filet de bœuf grillé avec beignets de courge, champignons et choux de Bruxelles
 Grilled Dry Aged Beef Fillet with Pumpkin Beignets, Mushrooms and Brussels Sprouts

Vegetarisch – *Végétariens* – Vegetarian

- Cesar Salat 2.0 mit warmem Parmesanschaum, gebratenen Romana Salatherzen, Petersilie, Kartoffeln und Oliven**  14
Salade Cesar 2.0 avec mousse de parmesan chaude, cœurs de laitue romaine rôtis, persil, pommes de terre et olives
 Cesar salad 2.0 with warm parmesan foam, roasted romaine lettuce hearts, parsley, potatoes and olives
- Glasierte Schwarzwurzel mit geröstetem Wirsing, Ponzu und Koriander**    24
Salsifis glacés avec chou frisé grillé, ponzu et coriandre
 Glazed salsify with roasted savoy cabbage, ponzu and coriander
- Selleriepüree mit pochiertem Ei, Topinambur und Trüffel**   26
Purée de céleriac à l'œuf poché, topinambour et truffe
 Celeriac puree with poached egg, Jerusalem artichoke and truffle



Käse – Fromage – Cheese

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



18

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

Alpkäse Dräckloch

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Halbhartkäse

Region / Kanton: Muotathal, Schwyz

Wow, was für ein Name! Aus der wirklich hinterletzten Ecke des Muotathals kommt dieser 1-jährige Alpkäse, von da, wo Fuchs und Haas zusammen tanzen. Diese Trouville aus der Selection Beeler wird noch traditionell über dem offenen Holzfeuer gefertigt, was dem Käse ein leichtes Raucharoma verleiht. Sehr aromatisch

Er hat einen urchigen, rauchigen, mittelkräftigen Geschmack, einen cremigen Teig und eine sehr feine Lochung

Alp Sbrinz 6 - Jährig

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Hartkäse

Region / Kanton: Alp Chieneren, Wiesenberg Nidwalden

6-jähriger Alpsbrinz vom Wiesenberg. Aromatisch, finessenreich, unbeschreiblich gut! Tipp: In Stücke bröckeln und mit guter Gesellschaft und einem Glas Champagner auf der Zunge zergehen lassen.

Brie de Meaux mit Trüffelcreme

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Weisschimmel Weichkäse

Herkunftsland: Frankreich

Aus Beelers Küche, hausgemacht! Für Trüffelfans ein Muss! Der Originale Rohmilchbrie mit einer wunderbar cremigen Trüffelüllung.

Taleggio Valsassina

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Rotschmier Weichkäse

Herkunftsland: Italien

Region / Kanton: Valsassina

Sehr aromatisch, cremiger Teig. Der Traditionelle! Einer der letzten, die noch aus Rohmilch hergestellt werden. Aus dem Ursprungsgebiet zwischen Comersee und Bergamo.

Vacherin Mont d'Or

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Rotschmier Weichkäse

Region / Kanton: Vallée de Joux, Jura, Waadt

Von Danièle Magnenat aus kleiner Käserei direkt am Lac de Joux. Nach alter Tradition hergestellt, was ihm die unvergleichliche Rasse verleiht. Wird nur von Mitte September bis zu den Ostern produziert.



Süssspeisen – *Desserts* – Sweets

Gin Tonic Cocktail mit Gurken Granite, Zitronen Sorbet und Gin Espuma

Cocktail de gin tonic avec granité de concombre, sorbet au citron et espuma de gin

Gin and tonic cocktail with cucumber granite, lemon sorbet and gin espuma



12

Milch und Honig mit Panna Cotta, getrocknete Milch und Milch Eis

Panna cotta de lait et miel, lait séché et glace au lait

Milk and honey panna cotta, dried milk and milk ice cream



14

Gebackene Schokolade mit glutenfreiem Schokoladencake, karamellisierter Popcorn Glace, würzige Nüsse und Orangenöl

Gateau de chocolat à la fleur de sel avec glace au pop-corn et sauce caramel

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



12

Eiscafé “Grand Hotel Schöneegg”

Café glacé “Grand Hotel Schöneegg”

Ice coffee “Grand Hotel Schöneegg”



14

Bailey`s Dessert mit weisser Schokolade, Bailey`s Glace und Pistazien

Dessert Bailey`s avec du chocolat blanc, de la glace Bailey`s et des pistaches

Bailey`s dessert with white chocolate, Bailey`s ice cream and pistachios



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

(Sorbet )



4.5 pro Kugel

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:

Brot – pain – bread

Milchprodukte - produits laitiers - dairy products

Früchte/ Gemüse - Fruits / légumes

Fruits / vegetables

Gänseleber – foie gras – foie gras

Trüffel – truffe – truffle

Perigon Trüffel – perigon truffe – perigon truffle

Rind – bœuf – beef

Wachtel – caille – quail

Steinbutt – turbot – turbot

Hummer – homard – lobster

Kabeljau – morue – black cod

Dorfbäckerei Vincenz, **Schweiz**

Dorfladen Wengen, **Schweiz**

Berner Oberland - oberland bernois

bernese oberland

Frankreich – France – France

Schweiz – Suisse – Switzerland

Italien – Italie - Italy

Schweiz – Suisse – Switzerland

Frankreich – France – France

Spanien – Espagne - Spain

Atlantik – Atlantique – Atlantic

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 Schöneegg, die Jungfrau Suite in der obersten Etage entsteht.

La famille Dequeker achète l'hôtel Schöneegg. Construction de la Jungfrau Suite au dernier étage.

Family Dequeker buys the hotel Schöneegg 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.