



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, bacon, croûtons et œuf poché sur 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 celeri-rave, salade de homard et pomme
Lobster bisque with celeriac, lobster salad and apple
- Geflämmtter Swiss Alpine Lachs an Erbsentarte und Zitronen Panna Cotta**  24
Saumon braisé Swiss Alpine sur tarte aux petits pois et panna cotta au citron
Flamed Swiss Alpine salmon on pea tart and lemon panna cotta

Zwischengang – *Hors-D`oeuvre* – Intermediate Course







- Hausgemachte Tagliolini mit Wintertrüffel**  28
Tagliolini maison à la truffe d'hiver
Homemade tagliolini with winter truffle
- Fondue Ravioli «Chäschütte» mit Rucola und gebundenen Tomatensud**  21
Raviolis à la fondue avec roquette et tomates
Fondue ravioli with arugula and tomato
- Jakobsmuscheln mit Trüffel und Spinat, an gebundenem Hummersud**  28
Coquilles Saint-Jacques à la truffe et aux épinards, jus de homard
Scallops with truffle and spinach, lobster broth



Hauptgänge – *Plats principaux* – Main courses

- Gebratenes Steinbuttfilet mit Selleriecreme, Wirsing, Winterpilzen und Pilztee**  38
Filet de turbot grillé à la crème de céleri-rave, chou frisé, champignons d'hiver et infusion de champignons
 Grilled turbot fillet with celeriac cream, savoy cabbage, winter mushrooms and mushroom tea
- 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 rissolées
 Braised black cod and roasted foie gras with young spinach, miso and baked pomme
- Geschmortes Kalbsbäckli und Swiss Kalbsentrecote mit gebackenen Kartoffeln, Champignons Creme und rote Beete**  48
Joues de veau braisées et entrecôte de veau, pommes de terre cuites au four, crème de champignons et betteraves rouges
 Braised veal cheek and Swiss veal entrecôte baked potatoes, mushroom cream and beet
- Grilliertes Dry Aged Rindsfilet mit Kürbis Beignets, Mini-Rüebli und Topinambur Creme** 52
Filet de bœuf grillé avec beignets de courge, mini carottes et crème de topinambour
 Grilled Dry Aged Beef Fillet with Pumpkin Beignets, mini carrots and Jerusalem artichoke cream

Vegetarisch – *Végétarien* – Vegetarian

- Cesar Salat 2.0 mit geschmorten Romana Salatherzen an Parmesan Espuma und Kräuter Dim Sum**  14
Salade Cesar 2.0 avec cœurs de laitue romaine braisés à l'espuma de parmesan et dim sum aux herbes
 Cesar salad 2.0 with braised romaine lettuce hearts on parmesan espuma and herb dim sum
- Wilder Blumenkohl an Blumenkohlcreme mit Vanille, gebackenem Blumenkohl und mit grüner Currynage und schwarzem Knoblauch**    24
Chou-fleur sauvage à la crème de chou-fleur à la vanille, chou-fleur cuit au four et au curry vert à l'ail noir
 Wild cauliflower on cauliflower cream with vanilla, baked cauliflower and with green currynage and black garlic
- Selleriepüree mit pochiertem Ei, Topinambur und Trüffel**   26
Purée de céleri-rave 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 Trouvaille 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

Brie de Meaux mit Trüffelcreme

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Weisseschimmel Weichkäse

Herkunftsland: Frankreich

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

Weisser Stanser, Schafmilch

Milchsorte: Schafmilch

Käsetyp: Weisseschimmel Weichkäse

Herkunftsland: Schweiz

Cremiger Rohmilch-Schaf-Camembert von Barmettler aus Stans.

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.

Hobelkäse von der Daisy

Milchsorte: Kuhmilch

Käsetyp: Hartkäse

Region / Kanton: Wengerenalp, Bern

Aroma: Kräftig

Jähriger Sommeralpkäse






Süssspeisen – *Desserts* – Sweets

- Gin Tonic Cocktail mit Gurken Granite, Zitronen Sorbet und Gin Espuma**    12
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
- Milch und Honig, mit Panna Cotta, getrocknete Milch und Milch Eis**  14
Lait et miel, avec panna cotta, lait séché et glace au lait
 Milk and honey, with panna cotta, dried milk and milk ice cream
- Gebackene Schokolade mit glutenfreiem Schokoladencake, karamellisierter Popcorn Glace, würzige Nüsse und Orangenöl**   12
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
- Eiscafé “Grand Hotel Schönegg”**   14
Café glacé “Grand Hotel Schönegg”
 Ice coffee “Grand Hotel Schönegg”
- Safran Pavlova an Zitronen- Vanillecrème und Traubenragout**   15
Pavlova au safran avec crème au citron et à la vanille et ragoût de raisin
 Saffron Pavlova with lemon and vanilla cream and grape ragout
- Dunkles Schokoladen- Olivenölmousse mit rote Beete Sorbet und Lavendel**   14
Mousse au chocolat noir et à l'huile d'olive avec sorbet de betterave rouge et lavande
 Dark chocolate olive oil mousse with beet sorbet and lavender
- Hausgemachte Glace- oder Sorbetkugeln nach Wahl**  4.5 pro Kugel
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 )
- Rahmzuschlag**  1
Supplément pour la crème chantilly
 Extra whipped cream



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

Kalb – *veau* – veal

Steinbutt – *turbot* – turbot

Hummer – *homard* – lobster

Kabeljau – *morue* – black cod

Jakobsmuscheln – *coquilles Saint-Jacques* – scallops

Alpine Lachs – *saumon Alpine* – Alpine salmon

Dorfbäckerei Vincenz, **Schweiz**

Dorfladen Wengen, **Schweiz**

Berner Oberland - oberland bernois

bernese oberland

Frankreich – *France* – France

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Italien – *Italie* - Italy

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Schweiz – *Suisse* – Switzerland

Spanien – *Espagne* - Spain

Atlantik – *Atlantique* – Atlantic

Kanada – *Canada* – Canada

USA – *USA* – USA

Schweiz – *Suisse* – Switzerland



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 Schönegg.**
René Berthod, ancien skieur professionnel, achète l'hôtel Schönegg.
René Berthod, former professional ski racer, buys the hotel Schönegg.
- 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.