











HOTEL SCHÖNEGG



HOTEL • RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Tomaten – Mozzarella – Salat, Pesto und schwarzes Olivenpulver Caprese, pesto and black olive powder	 	20
Rindstatar mit asiatischem Touch Beef tartare with an Asian twist		23
Kalt servierte Gazpacho mit Grissini Gazpacho served cold with grissini		16
Wassermelonen- Fetasalat Watermelon and feta salad	 	18
Carpaccio vom Lachs mit Haselnuss, Pistazien und gebrannter Butter Salmon carpaccio with brown hazelnut, pistachio and burned butter		21
Falafel mit Minz – Sauerrahm Falafel with mint sourcream		18



Hauptgänge / Main courses

Entrecote vom Kalb in cremiger Pilzsauce mit pommes Dauphine Veal Entrecote in creamy mushroom sauce with pomme dauphine		46
Kabeljau gekocht in saftig-würziger Brühe Cod cooked in spicy corn broth		30
Eglifilet in Zitrusfrüchte- Butter mit lauwarmem Linsensalat Pike Perch in citrus butter with lukewarm lentil salad		38
Hacktätschli in Zitronensauce, Sellerie und Basmati - Reis Beef meatballs in lemon sauce, celeriac and basmati rice		31
Schweinsmedaillon mit Kartoffel- Erbsenstock und Pfeffersauce Pork medaillon with potato and pea püree and pepper sauce	 	40
Tagliatelle mit Riesengarnelen Tagliatelle with black tiger prawns		37
Hühnchen suprême in Mandelsauce mit Saisongemüse, Basmati-Reis Chicken suprême in almond sauce with seasonal vegetables and Basmati rice		32
Rotes Gemüsecurry mit Reis Red vegetable curry with rice	 	29
Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen Pumpkin risotto with toasted pumpkin seeds	 	26









Nachspeisen / Desserts

Käseteller Cheese plate	 	17
Schokoladen Mousse mit Vanilleeis Chocolate mousse with vanilla ice cream	 	16
Crème brûlée mit Beeren Crème brûlée with berries	 	15
Birne in Weißwein gekocht mit Schokoladensauce Pear cooked in white wine with chocolate drizzle	  	14
Pavlova mit frischen Früchten und Rahm Pavlova with fresh fruits and whipped cream	 	14
Tages - Kuchen/ Torte Tarte/ Cake of the day		9/ 12
Kugel Eis und Sorbet  Ice cream and Sorbet scoop	 	4



Kennzeichnung - Marking

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet, laktosefreie Gerichte sind mit  gekennzeichnet und
Glutenfreie mit 

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

Allergien / Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

For detailed information about ingredients, which can trigger allergies or intolerances, please ask one of our staff members.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Deklaration / Declaration

Brot - bread	Dorfbäckerei Vincenz, Schweiz
Milchprodukte - dairy products	Dorfladen Wengen, Schweiz
Früchte / Gemüse - fruits / vegetables	Berner Oberland - Bernese Oberland
Eglifilet - Pike Perch	Schweiz - Switzerland
Rinds - beef	Schweiz - Switzerland
Entrecote - entrecote	Holland - Niederland
Suprême Hühnchen - chicken suprême	Frankreich - France
Riesengarnelen - Black tiger prawns	Vietnam - Vietnam
Lachs - salmon	Schweizer Zucht - Switzerland
Kabeljau - cod	Norwegen - Norway
Schwein - pork	Schweiz - Switzerland