



BEAUSITE
PARK HOTEL WENGEN

RESTAURANT ALTITUDE

Liebe Gäste und Freunde

Herzlich willkommen in unserem Restaurant Altitude, wo Frische, Kreativität und Regionalität die Grundpfeiler der Küche von Jan Iseli und seiner Brigade bilden.

Wir setzen konsequent auf regionale Zutaten von lokalen Produzenten und spiegeln so unseren Respekt zur Umwelt wider. Mit Hingabe zum Handwerk interpretieren wir vor allem Schweizer Klassiker auf moderne Weise und bewahren so die kulinarische Tradition.

Damit diese liebevoll zubereiteten Gerichte den Weg zu Ihrem Tisch finden, sorgt die Restaurantleiterin Lea Blaser mit ihrem Serviceteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Reise.

Nebojsa Rikic
Direktor

Lea Blaser
Restaurantleiterin

Jan Iseli
Küchenchef



BEAUSITE
PARK HOTEL WENGEN

VORSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Gemischter Salat – verschiedene Blatt- und Gemüsesalate – Hausdressing
10.-

Nüsslersalat – Pilze – Speck – Croûtons – Hausdressing
12.-

Sellerie-Apfelsuppe – fermentierter Apfel – Baumnusspesto
12.-

HAUPTSPEISEN

Suure Mocke – geschmorte Schweinskopfbäckli – Kartoffelpüree – Rotkraut
35.-

Hausgemachter Rindsburger
Preiselbeermayonnaise – Raclettekäse – Salat – Zwiebelchutney
24.-
Mit Pommes Frites oder Beilagensalat
+5.-

Veganer Randen-Seitanburger
Preiselbeermayonnaise – veganer Raclettekäse – Salat – Zwiebelchutney
24.-
Mit Pommes Frites oder Beilagensalat
+5.-

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Rubigen – Randenvinaigrette – Pilawreis – Spinat
43.-

Sautiertes Kalbsgeschnetzeltes aus dem Berner Oberland
Champignonrahmsauce – Rösti – Wintergemüse
46.-

Hausgemachte Tagliatelle – Schwarzwurzel – Nussbutter – Belper Knolle
29.-

Swiss Alpine Saffron Risotto – Wengener Safran – Acquerello Risotto – Käse
32.-





BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

NACHSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Hausgemachte Kuchen und Schnitten – tägliches Angebot aus der Vitrine
9.- / 12.-

Marronimousse – eingelegte Zwetschge – Meringue – Sauerrahm-Kardamomglace
14.-

Hausgemachte Glace und Sorbet – diverse Aromen
5.- / Kugel

APERERO

Zvieriplättli – regionale Käse- und Fleischauswahl – Brot – Butter – eingelegtes Gemüse
18.- / 28.-

Raclettebrioche – Raclettekäse – hausgemachtes Brioche – eingelegtes Gemüse – Sprossen
14.-

DÎNER BEAUSITE

Täglich von 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Kalte Vorspeise

14.-

Suppe

12.-

Fleisch- Fisch- oder vegetarische Hauptspeise

42.- / 32.-

Käsebuffet

14.-

Dessert

14.-

3 Gang Menu

55.- vegetarisch / 66.- Fleisch- oder Fischhauptspeise

4 Gang Menu

66.- vegetarisch / 77.- Fleisch- oder Fischhauptspeise

5 Gang Menu

77.- vegetarisch / 88.- Fleisch- oder Fischhauptspeise



BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

LIEFERANTEN UND PRODUZENTEN

Bäckerei Vincenz Wengen – Brot

Metzgerei Blaue Kuh Matten – Fleisch- und Wurstwaren

Pegu Eichenberger – Alpkäse

Dorfladen Wengen – Gemüse und Früchte

Fischzucht Rubigenhof – Lachsforelle

Marcel Stirnimann Wengen – Swiss Alpine Saffron

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Unser Fleisch und Fisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Über Inhaltsstoffe, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

