



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 Lea Blaser mit ihrem Serviceteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Reise.

Lea Blaser
Vizedirektorin und
F+B Managerin

Jan Iseli
Küchenchef



BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

VORSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Grüner Blattsalat – Radieschen – Kernencracker – Hausdressing
9.-

Gemischter Salat – verschiedene Blatt- und Gemüsesalate – Hausdressing
12.-

Tomatencremesuppe – Basilikum – Sauerrahm
12.-

HAUPTSPEISEN

Ribelmaispouletbrust Suprême – Jus – Kräuterreis – Sommergemüse
35.-

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

Hausgemachter veganer Karotten-Seitanburger
Kräutermayonnaise – veganer Mozzarella – Salat – Zwiebelchutney
24.-
Mit Pommes Frites oder Beilagensalat
+5.-

Gebrautes Saiblingsfilet aus Rubigen – Karotten Beurre Blanc – Kartoffelstampf – Erbsen
43.-

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

Hausgemachte Tagliatelle – Kirschtomaten – Basilikum – Schangnauer Büffelmozzarella
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.-

Himbeermousse – Schokoladenbrownie – Vanilleglace
14.-

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

APERERO

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

Raclettebriccho – Raclettekäse – hausgemachtes Briccho – eingelegte Gurken – 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 – Saibling

Marcel Stirnimann Wengen – Swiss Alpine Saffron

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Unser Fleisch, Fisch und Brot beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

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

