



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.

Ihre Gastgeber

Jan Iseli und Lea Blaser  
Küchenchef und Vizedirektorin / F+B Managerin



BEAUSITE  
PARK HOTEL WENGEN

### VORSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

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

**Nüsslersalat** – Pilze – Speck – Croûtons – Hausdressing  
14.-

**Sellerieschaumsuppe** – Kräuteröl – Baumnusspesto  
12.-

### HAUPTSPEISEN

**Suure Mocke** – geschmorte Schweinskopfbäckli – Kartoffelpüree – Wurzelgemüse  
38.-

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

**Hausgemachter veganer Randen-Seitanburger**  
Preiselbeermayonnaise – veganer Mozzarella – Salat – Zwiebelchutney  
24.-  
Mit Pommes Frites oder Beilagensalat  
+5.-

**Gebrautes Saiblingsfilet aus Rubigen** – Randen Beurre Blanc – Pilawreis – Spinat  
43.-

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

**Hausgemachte Tagliatelle** – Pastinaken – Belper Knolle – Sprossen  
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.-

**Zwetschgenmousse** – Brownie – 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.

