



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

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 Dîner Beausite

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

4 Gang Menu Dîner Beausite

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

5 Gang Menu Dîner Beausite

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

VORSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Grüner Salat – Radieschen – Kernencracker – Hausdressing

10.-

Gemischter Salat – verschiedene Blatt- und Gemüsesalate – Hausdressing

12.-

Weissweincremesuppe – Trauben – Haselnüsse

14.-





BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

HAUPTSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Ceaser Salat

Ribelmais Pouletbrust – Römersalat – Alpkäse – Eigelbcreme
Brotchip – Speck Forellendressing
32.-

Hausgemachte Tagliatelle

Bärlauchpesto – Burrata – Walnüsse
29.-

Swiss Alpine Saffron Risotto

Wengener Safran – Acquerello Risotto – Käse
32.-

Veganer Karotten-Seitanburger

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

Hausgemachter Rindsburger

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

Suure Mocke

Geschmorte Schweinskopfbäckli – Kartoffelpüree – Wurzelgemüse
38.-

Gebrautes Saiblingsfilet aus Rubigen

Zitronen Beurre Blanc – Reis – Frühlingsgemüse
43.-

Sautiertes Kalbgeschnetzeltes aus dem Berner Oberland

Champignonrahmsauce – Rösti – Frühlingsgemüse
46.-



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, Brot und Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

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

