



BEAUSITE
PARK HOTEL WENGEN

RESTAURANT ALTITUDE

Mesdames, Messieurs, chères amies et chers amis

Bienvenue dans notre Restaurant Altitude, où la cuisine de Jan Iseli et de sa brigade repose sur la fraîcheur, la créativité et la mise en valeur des produits régionaux. Nous privilégions toujours l'utilisation d'ingrédients locaux provenant de producteurs de la région, reflétant ainsi notre engagement envers la durabilité. Avec un dévouement à l'artisanat, nous réinterprétons les classiques suisses de manière moderne tout en perpétuant la tradition culinaire.

Sous la responsabilité de Lea Blaser et de son équipe, ces plats, préparés avec passion et minutie, arrivent à votre table pour une expérience culinaire raffinée.

Nous vous souhaitons un savoureux voyage.

Les restaurateurs,

Jan Iseli et Lea Blaser
Chef de cuisine et Sous-directrice / Responsable F&B



BEAUSITE
PARK HOTEL WENGEN

DÎNER BEAUSITE

Tous les jours de 18:00h à 21:30h

Entrée froide

14.-

Soupe

12.-

Plat principal au choix : viande ou poisson et option végétarienne

42.- / 32.-

Choix de fromages au buffet

14.-

Dessert

14.-

Dîner Beausite en 3 plats

55.- végétarien / 66.- viande ou poisson

Dîner Beausite en 4 plats

66.- végétarien / 77.- viande ou poisson

Dîner Beausite en 5 plats

77.- végétarien / 88.- viande ou poisson

ENTRÉES

Tous les jours de 12:00h à 21:30h

Salade mixte – assortiment de jeunes pousses – légumes frais – vinaigrette maison

12.-

Velouté de céleri – mousse aux herbes – chutney de pommes – noix

14.-

Rampon – champignons – lard – chips de pain – œuf – vinaigrette maison

16.-





BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

PLATS PRINCIPAUX

Tous les jours de 12:00h à 21:30h

Salade César

Poitrine de poulet Ribelmais – salade romaine – fromage d'alpage – crème de jaune d'œuf
Chips de pain – lardon – sauce à la truite
32.-

Tagliatelles faites maison

Pesto aux graines de courge – burrata – courge marinée
32.-

Swiss Alpine Saffron risotto

Safran de Wengen – Acquerello risotto – fromage
34.-

Burger végétarien fait maison de betteraves, soja et pois chiches

Mayonnaise aux cranberries – mozzarella végétarienne – salade – chutney d'oignons
26.-
Avec frites ou salade d'accompagnement
+5.-

Burger fait maison de bœuf

Mayonnaise aux cranberries – fromage à raclette – salade – chutney d'oignons
26.-
Avec frites ou salade d'accompagnement
+5.-

– La suggestion du chef –

Suure Mocke

Joues de porc braisées – purée de pommes de terre – légumes racines
38.-

Filet de truite saumonée sauté de Rubigen

Beurre blanc au citron – riz – légumes d'hiver
43.-

Emincé de veau sauté de l'Oberland bernois

Sauce crémeuse aux champignons – rösti – légumes d'hiver
46.-



BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

Boulangerie Vincenz Wengen – Pain et produits de boulangerie

Boucherie Blaue Kuh Matten – Viandes et charcuteries

Pegu Eichenberger – Fromage d'alpage

Dorfladen Wengen – Légumes et fruits

Pisciculture Rubigenhof – Truite saumonée

Marcel Stirnimann Wengen – Swiss Alpine Saffron

Tous les prix s'entendent en francs suisses, 8.1% TVA incluse.

Nos viandes, poissons, pains et produits de boulangerie et de pâtisserie proviennent exclusivement de Suisse.

Nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

