



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 18:00 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

Gemischter Salat – verschiedene Blatt- und Gemüsesalate – Hausdressing

12.-

Selleriecremesuppe – Kräuterschaum – Apfelchutney – Baumnüsse

14.-

Nüsslersalat – Pilze – Speck – Brotchips – Ei – Hausdressing

16.-





BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

HAUPTSPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Ceaser Salat

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

Hausgemachte Tagliatelle

Kürbiskernpesto – Burrata – eingelegter Kürbis
32.-

Swiss Alpine Saffron Risotto

Wengener Safran – Acquerello Risotto – Käse
34.-

Hausgemachter veganer Randen-Soja-Kichererbsenburger

Preiselbeermayonnaise – veganer Mozzarella – Salat – Zwiebelchutney
26.-
Mit Pommes Frites oder Beilagensalat
+5.-

Hausgemachter Rindsburger

Preiselbeermayonnaise – Raclettekäse – Salat – Zwiebelchutney
26.-
Mit Pommes Frites oder Beilagensalat
+5.-

– Die Empfehlung des Küchenchefs –

Suure Mocke

Geschmorte Schweinskopfbäckli – Kartoffelpüree – Wurzelgemüse
38.-

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Rubigen

Zitronen Beurre Blanc – Reis – Wintergemüse
43.-

Sautiertes Kalbsgeschnetzeltes aus dem Berner Oberland

Champignonrahmsauce – Rösti – Wintergemüse
46.-



BEAUSITE

PARK HOTEL WENGEN

LIEFERANTEN UND PRODUZENTEN

Bäckerei Vincenz Wengen – Brot und Backwaren

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. 8.1% 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.

