



Salate / Salads

CHF

Caprice Wintersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons 12.00
Caprice winter salad with pickled vegetables and croutons

Caprice Wintersalat mit Wengener Hobelkäse, kandierten Nüssen und Croutons 18.50
Caprice winter salad with sliced alpine cheese from Wengen, candied nuts and croutons

Caprice Wintersalat mit Pouletstreifen, Wengener Hobelkäse, Croutons, 19.50
Speck und gepickeltem Gemüse
Caprice winter salad with chicken strips, sliced alpine cheese from Wengen, croutons, bacon and pickled vegetables

Caprice Wintersalat mit gebratenen Black Tiger Krevetten (3 Stück) und gepickeltem Gemüse 19.50
Caprice winter salad with roasted Black Tiger prawns (3 pieces) and pickled vegetables

Dressing: Französisch, Zitronen-Soya Vinaigrette oder Honig-Senf
Dressing: French, lemon-soy vinaigrette or honey-mustard

Vorspeisen / Starters

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kokosnuss und Curry 13.50
Hokkaido pumpkin cream soup with coconut and curry

Mit gebratener Black Tiger Krevette / With fried Black Tiger prawn 16.50

Zweierlei Black Tiger Krevetten mit Avocadomousse, Tomaten, Honig und Krupuk 24.00
Two kinds of Black Tiger prawns with avocado mousse, tomatoes, honey and Krupuk

Tartar vom Emmentaler Rindsfilet mit Eigelb, Hobelkäse und Toast 28.00
Tartar of Swiss prime beef tenderloin with egg yolk, sliced alpine cheese from Wengen and toast

Hausgemachte Ravioli von geschmorten Rindsbacken, Salbei und Pecorino Romano
Homemade ravioli with braised beef cheeks, sage and Pecorino Romano

CHF 18.00 als Vorspeise / starter

CHF 36.00 als Hauptspeise / main course

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



Hauptgänge / Main courses

Hausgemachte Burrata-Büffelmozzarella Raviolos mit Tomaten, Basilikum und Pinienkerne Homemade Burrata-buffalo Mozzarella Raviolos with tomato, basil and pine nuts	32.00
Hausgemachte gelbe Randen-Ricotta Gnocchi, Randenpuree, Ricotta-Meerrettich Schaum Parmesan und Petersilie-Öl Homemade yellow beetroot-ricotta Gnocchi, beetroot puree, ricotta-horseradish foam Parmesan and parsley oil	36.00
Safranrisotto mit gebratenen Black Tiger Krevetten, pochierten Kabeljau, Sauce Vierge, Brokkoli und violetter Blumenkohl Saffron Risotto with fried black tiger prawns, poached cod fish, sauce vierge, broccoli and violet cauliflower	49.00
Gebratene Wengener BIO Forelle an Meunier Sauce mit Zitronentagliatelle und Lauch Fried Wengen BIO trout with sauce Meunier, lemon Tagliatelle and leek	46.00
Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras an Trüffelsauce, Safranrisotto und Brokkoli und violetter Blumenkohl Emmental beef fillet Rossini with foie gras and truffle sauce, Saffron risotto, broccoli and violett cauliflower	69.00
Schweizer Pouletbrust im Entenfett sous-vide gegart mit Geflügeljus, Linsen-Risotto, Karotten und Lauch Swiss chicken breast cooked sous-vide in duck fat with chicken jus, Lentils-Risotto, carrots and leek	42.00
Wengener Weidelamm-Braten und Neuseeländisches Lammkotelett unter einer Kräuterkruste, Schnittlauchkartoffelstock und Karottenvariation Wengen pasture lamb roast and New Zealand lamb chop under an herb crust, chive mashed potatoes and carrot variation	54.00

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



Neapolitan Pizza / Pizza

Margherita Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frische Basilikumblätter Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte and fresh basil leaves	19.50
Burrata Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Rucola, getrocknete Tomaten, Basilikum Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, rocket salad, dried tomato, basil	28.50
Ricotta e Spinaci Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Spinat Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, spinach	23.00
Diavola Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy Salami from Calabria	23.50
Diavola e Burrata Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien, Burrata Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy Salami from Calabria, Burrata	27.00
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham	23.50
Prociutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Champignons Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms	24.50
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Champignons Artischocken, Taggiasca Oliven Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms, artichokes, Taggiasca olives	29.50
Tonno e Cipolle Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern und rote Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, tuna, capers and red onions	27.50
Quattro Formaggi Svizzera Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclettekäse, Hobelkäse, Gorgonzola Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclette cheese, sliced alpine cheese, Gorgonzola	27.50
Napoli Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen und Oregano Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, anchovies and oregano	23.50
Rustica Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanflocken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes	34.00

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



Maya Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, rote Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy salami from Calabria, gorgonzola, red onions	28.50
Gamberi Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 5 Stk. Riesenkrevetten, Spinat, Knoblauch Chili Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, 5 pieces king prawns, spinach, garlic, chili	34.00
Calabra Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ndjua (scharfe Schweinestreichwurst) Rote Zwiebeln, Oliven, Pecorino Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte Ndjua (spicy, spreadable pork sausage) Red onion, Olives, Pecorino	26.00
Weisse Pizza / White Pizza	
Zucca Kürbiscreme, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln, Lauch, Kürbiskernöl Pumpkin cream, Mozzarella Fior di Latte, onion, leek, pumpkin seed oil	24.00
Gorgonzola Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Speck, Birne, Walnuss, Honig Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, bacon, pear, walnut, honey	28.00
Salsicca e Friarielli Mozzarella Fior di Latte, Salsicca, Friarielli (Cime di Rapa) Mozzarella Fior di Latte, Salsicca, Friariello (Cime di Rapa)	26.00
Tartufo Trüffelcreme, Mozzarella Fior di Latte, Raclettekäse, Ofenkartoffeln, Petersilie Truffle cream, Mozzarella Fior di Latte, Raclette cheese, oven potato, parsley	28.00
Pizza zum Teilen / Auf zwei Teller Pizza to share / On two plates	3.00

Extras:

Parmaschinken/Parma ham, Pikante Salami/spicy salami CHF 8.00
Holzofenschinken/wood-oven ham CHF 5.00
Riesenkrevette pro Stück / King Prawn per piece: CHF 3.00
Mozzarella, Gorgonzola, Büffel Mozzarella, Burrata CHF 5.00
Ei/egg, Cherry Tomaten/cherry tomatoes, Zwiebeln/onions,
Oliven/olives, Rucola/rocket salad, Champignons/mushrooms CHF 3.00

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



Desserts

Tiramisu alla Nonna, Martini und Meringue Tiramisu alla Nonna, Martini and meringue	14.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und geschmorten Bananeneis Semi-liquid chocolate fondant with braised banana ice-cream	14.50
Wengener Heidelbeerparfait mit Heidelbeercrumble Meringue und weisse Schokolade Wengen blueberry parfait (half-frozen) with blueberry crumble, meringue and white chocolate	14.50
Käseteller mit nationalen und internationalen Spezialitäten, Feigensenf und Birnenbrot Cheese plate with national and international specialities, fig mustard and pear bread	18.50
Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere und Mandarinen Giolito Sorbet: Blueberry, strawberry, raspberry and mandarin	
Giolito Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kaffee Giolito Glacé: Vanilla, chocolate, hazelnut and coffee	
pro Kugel CHF 5.00 / per scoop CHF 5.00 mit Rahm +CHF 1.50 / with whipped cream +CHF 1.50	

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU