

*Herzlich Willkommen im*  
*A warm welcome at*

MAYA  
CAPRICE  
BOUTIQUE HOTEL & SPA  
WENGEN

**Liebe Gäste**

**Die Öffnungszeiten unserer Küche für das à la carte Restaurant sind  
täglich von 18:30 bis 21:00 Uhr.**

**Mittags geschlossen.**

*Pizza nur von Dienstag bis Sonntag.*

**Dear guests**

**The opening hours of our kitchen for the à la carte restaurant is daily  
from 18:30 to 21:00 pm.**

**Closed for lunch.**

*Pizza only from Tuesday to Sunday.*

Mit den besten Grüßen  
Ihr Maya Caprice Team



## Degustationsmenü

### Zweierlei Krevetten

Avocadomousse, Tomaten, Honig & Krupuk  
*De Vigili Chardonnay Trentino 2018*

### Erbse-Minze

Erbesen -Minzsuppe mit hausgemachtem graved Lachs  
*Ambassadeur des Domaines  
Adrian & Diego Mathier Valais 2017*

### Wengener BIO Forelle

Mandelbutter & Ricottagnocchi, Erbsen-Minz-Püree  
*Yvrone Grand Cru Clos du Rocher 2020*

### Spaghettini

Hausgemachte Spaghettini an Tomatensauce mit Fenchelsamen,  
Taggiasca Oliven und Burrata  
*Merlot Weingut Lenz 2018*

### Lamm

Wengener Weidelamm & Neuseeländisches Lammkotelett unter  
einer Kräuterkruste,  
Schnittlauchkartoffelstock & Rüeblli Variation  
*Rioja Reserva, Solar de Mendieta, Spanien 2012*

### Chääs

Käseteller & Feigensenf & Birnenbrot  
*Vigna al Mare IGT Toscana 2016*

### Erdbeere

Mille Feuille mit Vanillecrème und Erdbeeren  
Erdbeer-Sauerrahm Glacé  
*Noir D'Obrist Schweiz 2018*

7 Gang CHF 128.-  
mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 63.-

6 Gang ohne Käse CHF 114.-  
mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 54.-

**Degustationsmenü bis 19:30Uhr erhältlich!**

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

#### Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, 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 / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



## Degustation menu

Two kinds of shrimps

Avocado mousse, tomatoes, honey & crupuk  
*De Vigili Chardonnay Trentino 2018*

Pea-Mint

Pea-mint soup with graved salmon  
*Ambassadeur des Domaines Adrian & Diego Mathier Valais 2017*

Wengen Trout

Almond butter & ricotta gnocchi, pea mint puree  
*Yvrone Grand Cru Clos du Rocher 2020*

Spghettini

Homemade spghettini in tomato sauce with fennel seeds,  
taggiasca olives and burrata  
*Merlot Weingut Lenz 2018*

Lamb

Wengen pasture lamb & New Zealand lamb chop under an herb  
crust, chive mashed potatoes & carrot variation  
*Rioja Reserva, Solar de Mendieta, Spain 2012*

Cheese

Cheese plate & fig mustard & pear bread  
*Vigna al Mare IGT Toscana 2016*

Strawberry

Mille Feuille with vanilla cream & strawberries,  
strawberry sour cream - ice cream  
*Noir D'Obrist Switzerland 2018*

7 Course CHF 128.- with wine pairing  
(1glas per course) +CHF 63.-

6 Course without cheese CHF 114.-  
with wine pairing (1 glas per course) +CHF 54.-

Tasting menu available until 7:30pm!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, 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 / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



## Salate / Salads

---

CHF

Caprice Sommersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons Caprice summer salad with pickled vegetables and croutons	11.00
Caprice Sommersalat mit Wengener Hobelkäse, kandierten Nüssen & Croutons Caprice summer salad with Wengen "Hobel cheese" & candied nuts & croutons	17.50
Caprice Sommersalat mit Pouletbrust und Wengener Hobelkäse, Croutons, Speck & gepickeltem Gemüse Caprice summer salad with chicken breast and Wengen "Hobel Cheese", croutons, bacon & pickled vegetables	18.50
Caprice Sommersalat mit gebratenen Crevetten (3 Stück) und gepickeltem Gemüse Caprice summer salad with roasted prawns (3 pieces) and pickled vegetables	19.50

Dressing: French, Himbeere oder Honig-Senf  
Dressing: French, raspberry or honey-mustard

## Vorspeisen / Starters

---

Erbsen- Minzsuppe mit Croutons Pea and Mint-Soup with croutons	12.50
+ <i>hausgebeizter graved Lachs</i> CHF 16.50 + <i>home-pickled graved salmon</i>	
Zweierlei Crevetten mit Avocadomousse Tomaten & Honig und Krupuk Two kinds of shrimps with avocado mousse tomatoes & honey and crupuk	20.50
Tatar vom Emmentaler Rindsfilet mit Wengener Hobelkäse Toast, Eigelb und Kapern Tartar of Emmental beef fillet with sliced cheese from Wengen toast and egg yolk & capers	26.00
Hausgemachte Ravioli von geschmorten Rindsbacken Salbeibutter & Pecorino Romana Homemade ravioli with braised beef cheeks and sage butter & pecorino romana	
CHF 19.50 als Vorspeise / starter CHF 36.00 als Hauptspeise/ main course	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, 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 / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



## Hauptgänge / Main courses

---

Hausgemachte Ricottagnocchi mit Pecorino Romana, Pinienkerne und Cherrytomaten Homemade ricotta gnocchi with Pecorino Romana, pine nuts and cherry tomatoes	34.00
Hausgemachte Burrata-Ravioli mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Belper Knolle Homemade burrata ravioli with tomatoes, olives, basil and Belper Knolle	28.00
Hausgemachte Fettuccine mit Nolly-Prat-Knoblauchrahmsauce, gebratenen Krevetten, gebratene Jakobsmuscheln und Spinat Homemade fettuccine with Nolly Prat garlic cream sauce, pan fried shrimps, pan fried scallops and spinach	42.00
Wengener BIO Forelle mit Mandelbutter Ricottagnocchi und Erbsen-Minz-Püree Wengen BIO trout with almond butter ricotta gnocchi and pea-mint-puree	46.00
Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras an Trüffelsauce, Safranrisotto und Bohnengemüse Emmental beef fillet Rossini with foie gras and truffle sauce saffron risotto und beans vegetables	64.00
Schweizer Pouletbrust im Entenfett sous-vide gegart mit Balsamico Jus, Thymianrisotto, Zucchini und Paprika Swiss chicken breast cooked sous-vide in duck fat with balsamic jus, thyme risotto, zucchini and pepper	42.00
Wengener Weidelamm & Neuseeländisches Lammkotelett unter einer Kräuterkruste, Schnittlauchkartoffelstock & Rüeblivariation Wengen pasture lamb & New Zealand lamb chop under a herb crust, chive mashed potatoes & carrot variation	49.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, 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 / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



## Desserts

---

Tiramisu alla Nonna, Martini und Meringue Tiramisu alla Nonna, Martini and meringue	14.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit geschmorten Bananeglacé Lukewarm chocolate cake with liquid centre and braised banana ice-cream	14.50
Mille-Feuille mit Vanillecrème, Erdbeeren und Erdbeere-Sauerrahm Glacé Mille-Feuille with vanilla cream and strawberries, strawberry - sour cream ice -cream	14.50
Käseteller mit nationalen und internationalen Spezialitäten mit Feigensenf & Birnenbrot Cheese plate with national and international specialities with fig mustard & pear bread	18.50
Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere und Zitrone Giolito Sorbet: Blueberry, strawberry, raspberry and lemon	
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. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, 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 / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand