



Degustationsmenü

Zweierlei Krevetten

Avocadomousse, Tomaten, Honig & Krupuk
Charge Chardonnay IGT Toscana 2021

Erbsen

Erbsen-Minz Suppe mit Croutons
Hausgemachter Graved Lachs
Vino Verde «Das isch läbä» DOC, 2020 Naturtrüb

Wengener BIO Forelle

Mandelbutter, Schnittlauch-Kartoffeln & Erbsengemüse
Petite Arvine AOC Les Cépages
Charles Bonvin Fils Sion 2018

Pici di Montepulciano

Hausgemachte Pici di Montepulciano an Tomatensauce,
Fenchelsamen, Taggiasca Oliven & Burrata
Vino Nobile di Montepulciano
Tenuta Vaildipiatta 2016

Rind

Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras, Trüffelsauce,
Safranrisotto, Mandelbrokkoli
Fontegalli di Toscana IGT
Merlot / Syrah 2014

Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot
Vigna al Mare IGT Toscana 2016

Wengener Heidelbeere

Parfait von Heidelbeere, Ricotta und Meringue
Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"
Adrian Mathier Salgesch, 2008

7 Gang CHF 132.-
mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 63.-

6 Gang ohne Käse CHF 118.-
mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 54.-

Degustationsmenü bis 19:30Uhr erhältlich!



Degustation menu

Two kinds of shrimps

Avocado mousse, tomatoes, honey & Krupuk
Charge Chardonnay IGT Toscana 2021

Green Pea

Green Pea – Mint soup
Homemade Graved samlon
Vino Verde «Das isch läbä» DOC, 2020 Naturtrüb

Wengen BIO trout

Almond butter, shive potatoes & green peas
Petite Arvine AOC Les Cépages
Charles Bonvin Fils Sion 2018

Pici di Montepulciano

Homemade Pici di Montepulciano in tomato sauce, fennel seeds,
Taggiasca olives and burrata
Vino Nobile di Montepulciano
Tenuta Vaildipiatta 2016

Beef

Emmental beef fillet Rossini with foie gras, truffle sauce,
saffron risotto & almond broccoli
Fontegalli di Toscana IGT
Merlot / Syrah 2014

Cheese

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

Wengen blueberries

Parfait from blueberries, Ricotta, Meringue
Cépages Nobles du Valais "Vendanges Tardives"
Adrian Mathier Salgesch, 2008

7 courses CHF 132.- with wine pairing
(1 glass per course) +CHF 63.-

6 courses without cheese CHF 118.-
with wine pairing (1 glass per course) +CHF 54.-

Tasting menu available until 7:30pm!