

CAPRICE



Abendessen / Dinner Vorspeisen / Starter

	CHF
Bunter Sommersalat mit gerösteten Kernen	10.50
+ Krevetten	18.50
+ Wengener Hobelkäse	14.50
Colourful Summer salad with roasted seeds	10.50
+ Prawns	18.50
+ Thinly sliced cheese from Wengen	14.50
Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings: French oder Honig-Senf Dressing. Choose from our homemade Dressings: French or Honey-Mustard Dressing	
Hirschcarpaccio, Salatbouquet, Wengener Bergkäse, Feigen Balsamico	19.50
Deer carpaccio, salad garnish, Wengen mountain cheese, fig balsamic	
Ofentomatensuppe von Berner Rose Tomaten mit Gin und Basilikumschaum	12.00
Oven tomato soup from Bern Rose tomatoes with gin and basil foam	
Lauwarmer Käse-Lauchkuchen mit Wengner Bergkäse, Salatbouquet und Zwiebel Chutney	16.50
Lukewarm cheese-leek tart with Wengen mountain cheese, salad garnish and onion chutney	

Hauptgänge / Main Course

	CHF
<p>Schweizer Supreme Pouletbrust, Konfierte Tomaten, Thymianjus, Kräuterrisotto, Sommergemüse Swiss supreme chicken breast, confied tomato, thyme jus, herb risotto, summer vegetables</p>	32.00
<p>Lammkoteletts unter der Kräuterkruste, Olivenbrot, Mediterranes Gemüse, Thymianjus Lamb chops with herb crust, olive bread, Mediterranean vegetables, thyme jus</p>	42.00
<p>Emmentaler Rindsfilet, Trüffelsauce, Selleriepüree, Kartoffelgratin, Sommergemüse Emmental beef tenderloin, truffle sauce, celery purée, potato gratin, Summer vegetables</p>	52.00
<p>Gebratener Schweizer Saibling, Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln, Sommergemüse Fried Swiss char, white wine sauce, chive potatoes, Summer vegetables</p>	41.00
<p>Kräuterrisotto mit sautierten Pilzen, Sommergemüse, Wengener Hobelkäse Herb risotto with sautéed mushrooms, Summer vegetables, thinly sliced cheese from Wengen</p>	26.00
<p>Schweizer Alpenkräuter Ravioli, konfierte Tomaten hausgemachtes Pesto und Oliven Swiss alpine herb ravioli, confied tomato, olives and home-made pesto</p>	24.00

Dessert

	CHF
Erdbeerparfait, Meringue, Krokant, Prosecco Strawberry parfait, meringue, crispy bisquit, Prosecco	12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Bündner Röteli Parfait, Waldbeeren Lukewarm chocolate cake, Bündner Röteli parfait (Swiss cherry liqueur), berries	12.50
Käseauswahl vom Käsebrett Cheese selection from our cheese board	16.00
Preis pro Kugel / Price per scoop Eisauswahl: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Zitronen Sorbet, Holunderblüten-Apfel Sorbet, Heidelbeer Sorbet, Joghurt-Beeren Ice-cream selection: Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon sorbet, elderflower- apple sorbet, blue berry sorbet, yoghurt-berry + Nidlä (Rahm) / Whipped cream	4.50
	1.00

Probieren Sie auch unser täglich wechselndes 3-Gang-Menü für CHF 55.00 (Solange Vorrat)
Also try our daily changing 3-course menu for CHF 55.00 (while stocks last)

Herkunft Fleisch und Fisch / Origin of Meat and Fish
Krevetten / Prawns: Vietnam, Rauchlachs / Smoked Salmon: Norwegen / Norway,
Rindsfilet / Beef Tenderloin: Schweiz / Switzerland, Hirsch / Deer: Neuseeland / New Zealand, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand,
Poulet / Chicken: Schweiz / Switzerland, Saibling / Char: Schweiz / Switzerland

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

Mittagskarte / Lunch menu

	CHF
Tagessuppe / Daily soup	9.50
Caprice Sandwich mit Schinken & Käse / with ham & cheese	9.50
Pasta Napoli Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan Homemade tomato sauce, Parmesan	16.00
Pasta Bolognese Hausgemachte Hackfleischsauce, Parmesan Homemade minced meat sauce, Parmesan	19.50
Pasta Pesto Hausgemachtes Pesto (klassisch) Homemade Pesto (traditional)	17.50
Pasta Alpenpesto Hausgemachtes Pesto mit Alpenkräutern Homemade Pesto with alpine herbs	17.50
Bunter Sommersalat / Colourful summer salad Marktfrische Salate mit gerösteten Kernen und hausgemachtem French- oder Honig-Senf- Dressing (+ Krevetten 18.50 / + Hobelkäse 14.50 / + Pulled Chicken 18.50) Market-fresh salads with roasted seeds and homemade French or honey-mustard Dressing (+ Prawns 18.50 / + Thinly sliced cheese 14.50 / + Pulled Chicken 19.50)	10.50
Kalte Platte / Cold plate mit Spezialitäten aus der Region (für 2 Personen 29.50) with delicacies from the region (for 2 persons 29.50)	19.50