

Vorspeisen / Starters

Tagessuppe Fr. 6.00
Soup of the day

Rustikale Tomatensuppe 2.5 dl ^{vegi} Fr. 9.00
Gartenkräuter & Feta-Bruschetta
Rustic tomato soup
served with garden herbs & feta-bruschetta

Gurken-Avocado Kaltschale 2.5 dl ^{vegi} Fr. 9.00
Limettenwürfelchen & Knoblauchbrot
Cold cucumber-avocado soup
served with lime & garlic bread

Tagessvorspeise Fr. 8.50
Starter of the day

Gemischter Salat ^{vegi} Fr. 8.50
Mixed salad

Tomaten/Basilikum Bruschetta ^{vegi} Fr. 12.50
garniert mit Parmesan und Oliven
Tomato/basil bruschetta
garnished with parmesan and olives

Rindstatar 70g Fr. 19.00
Garnituren, Toast, Butter
Beef tatar 70g / garnish, toast, butter

Wengner Apéro Platte Fr. 21.50
Hobelkäse, Bergkäse, Bündnerfleisch
ginhemische Trockenwurst/-fleisch
Brotchips, Rhabarber Senf
Wengner apero plate
Local cheese, dry meat, dry sausage
bread chips, rhubarb mustard

Hauptgänge / Main courses

Tagesteller Fr. 25.00
Daily main course

Rösti nature ^{vegi} Fr. 17.50
Hashbrowns nature
+ Fr. 2.50 pro Beilage: Spiegelzi /
kleiner Salat / Käse / Speck
+ Fr. 2.50 for each extra: Fried egg /
small salad / cheese / bacon

Käsekuchen auf Fr. 18.50
buntem Salatteller ^{vegi}
Swiss cheese tart on a colourful salad plate

Rösti mit Kalbsbratwurst Fr. 19.50
und Zwiebelsauce
Hashbrowns with veal sausage and
onion sauce

Zürcher Kalbsgöschnetzlets, Fr. 28.50
mit einheimischen Pilzen
Rösti und Gemüse
Sliced veal Zürich style, with local wild
mushrooms, hashbrowns and vegetables

Äpler Makkaroni
mit Apfelmus / ohne - 2.50 Fr. 19.50
Creamy Swiss pasta with potatoes, ham
and apple puree / without -2.50

Hörnli mit G'hacktem (Rind) Fr. 19.50
mit Apfelmus / ohne - 2.50
Swiss pasta with minced beef
and apple puree / without -2.50

BelleVue Chef Salat Fr. 23.00
Pouletbruststreifen in Knuspermantel
oder gebratenes Lachsfilet, verschiedene
rohe Salate und Gemüse, Parmesan
Crispy chicken strips or grilled salmon fillet,
various raw salads and vegetables, parmesan

Das Wengner Steinpilzrisotto ^{vegi} Fr. 23.50
mit Parmesanchips
The Wengner wild mushrooms risotto,
with parmesan chips

Rindstatar 140g Fr. 31.00
Garnituren, Toast, Butter
Beef tatar 140g /garnish, toast, butter

Schweizer Rindsentrecôte 200g Fr. 39.00
mit Kräuterbutter und
Zwiebelkonfitüre, Risotto und Gemüse
Beef Entrecôte with herbs butter and
onion jam, risotto and vegetables

Dessert Karte / Dessert menu

Tagessdessert Fr. 7.50

(nur für den Abendservice)

Dessert of the day

(just for the evening service)

**Waffel mit Puderzucker
& Rote Grütze** Fr. 7.00

Waffle with powdered sugar
& red fruit jelly



Ballenberger Fr. 7.50

Edelweiss Meringue mit Rahm

Ballenberger

Edelweiss Meringue with cream

Small Talk Dessert Fr. 8.50

Espresso / hausgemachte

Rum-Praline /

1 kleine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Espresso / homemade rum praline /

1 small scoop ice cream of your choice

Lava Dessert Fr. 9.50

Warmes Schokoladenkuechlein

& 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Warm chocolate cake & 1 scoop

ice cream of your choice



Coupe Colonel Fr. 10.00

Zitronen-Sorbet mit Wodka

Lemon sorbet and wodka

**Ergänzen Sie Ihr Dessert oder kreieren Sie
Ihre eigene Coupe**

Complete your dessert or create your own
coupe:

1 Kugel Glace/1 scoop of ice cream +Fr. 3.50

Rote Grütze/Red fruit jelly +Fr. 2.50

Meringue/Meringue +Fr. 2.00

**Schokoladensauce/
Chocolate sauce** +Fr. 1.50

Rahm/Cream +Fr. 1.50



Unsere Eissorten/Our types of ice cream:

Vanille, Schokolade/chocolate, Café,

Pistazien/pistachios Caramel,

Baumnuss/walnut, Erdbeere/strawberry

Unsere Sorbetsorten/our types of sorbet:

Zitrone/lemon, Mango