

# PHILOSOPHIE

**WALD | FELD | SEE | WIESE**  
**FOREST | FIELD | LAKE | MEADOW**

## **WENGENER ALPENKRÄUTER KÜCHE** **WENGEN ALPINE HERB CUISINE**

**1934**

Der Hotel- und Restaurantbetrieb Bären wurde durch Rosa Brunner geführt und geprägt

*Rosa Brunner managed and shaped  
the Bären hotel and restaurant*

**1972**

Übernahme der Liegenschaft durch Willy Brunner sen. und Martha Brunner-Fankhauser

*Takeover of the property by Willy Brunner senior  
and Martha Brunner-Fankhauser*

**1994**

Übernahme der Liegenschaft und des Hotels durch Sohn Willy Brunner und Therese Brunner-Tschanz

*Takeover of the property and the hotel by son Willy Brunner  
and Therese Brunner-Tschanz*

**Heute**

Seit je her wurde im Bären eingemacht, gesammelt und fermentiert.

Wir sammeln die Alpenkräuter und Pilze rund um Wengen und arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen. Wir achten auf unsere Umwelt, Mitarbeiter und Gäste, unsere Küche orientiert sich am natürlichen Kreislauf der Natur.

*Since the beginning, the Bären has been preserving,  
gathering and fermenting.*

*We collect the alpine herbs and mushrooms around Wengen  
and work together with regional suppliers.*

*We take care of our environment, staff, and guests,  
our cuisine is oriented towards the natural  
cycle of nature.*



VEGAN 

VEGETARISCH | VEGETARIAN 

## VORSPEISEN | STARTERS

### 72 STD KALTGERÄUCHERTER LACHS 72 H COLD SMOKED SALMON

Blatt-Wiesensalat | Alpenkräuter-Senfsauce | eingelegtes Gemüse 19.50  
*Lettuce | alpine herb mustard sauce | pickled vegetables*

---

### ALPEN TAPAS | ALPINE TAPAS

Lassen Sie sich überraschen, warm und kalt serviert 19.50  
*Assortment of warm and cold local starters* Hotel Menu + 5

---

### BACHSAIBLING | BROOK TROUT

Bremgarten, Aargau | Bärlauchöl | Spargelrisotto 18.50  
*Bremgarten, Aargau (CH) | wild garlic oil | asparagus risotto*

---

### SALAT BOWL | SALAD BOWL

Blatt-Wiesensalat | Nüsse | Rohkost, Eingelegtes und Fermentiertes 14.50  
*Lettuce | nuts | raw vegetables, pickled and fermented vegetables*  
Vegan möglich | *vegan option possible* 

---

### BRENNESSEL-ALPENKRÄUTER MOUSSE STINGING NETTLE ALPINE HERB MOUSSE

Brennnessel | Blatt-Wiesensalat | Knäckebrot | Tomaten Chutney 15.50  
*Stinging nettle | lettuce | crispbread | tomato chutney*


---

### SPARGELSALAT | ASPARAGUS SALAD

Blattsalat | zweierlei Spargeln | Ziegenfrischkäse im Kräutermantel 14.50  
*Lettuce | asparagus two kind | herb-wrapped goat cream cheese*



## SUPPEN | SOUPS

Vegan möglich | *vegan option possible* 

### SPARGELCREMESUPPE ASPARAGUS CREAM SOUP

Weisser Spargel | Rahm | Kräuteröl 12.50  
*White asparagus | cream | herb oil*

---

### CAPPUCCINO VON GARTENKRÄUTERN GARDEN HERB CAPPUCCINO

Kräuter aus dem Bärengarten | Milchschaum | Blätterteiggebäck 12.50  
*Bären garden herbs | foamed milk | puff pastry*

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES FELD | WALD | BERGE | SEE FIELD | FOREST | MOUNTAINS | LAKE

### PULLED BURGER VOM BÖDELI RIND PULLED BEEF BURGER FROM INTERLAKEN

Rotkabissalat | Speck | Bärlauch-Mayonnaise 36.50  
Röstzwiebeln | Bären-Fries | hausgemachtes Brötli *Hotel Menu +5*  
*Red cabbage salad | bacon | wild garlic mayonnaise*  
*fried onions | Bären French fries | homemade bun*

---

ENTRECÔTE VOM BÖDELI RIND 200g 44  
BEEF ENTRECÔTE FROM INTERLAKEN 300g 54

Alpenkräuter-Chimichurri | Bären-Fries | Gemüse *Hotel Menu +10*  
*Alpine herb chimichurri | Bären French fries | vegetables* *Hotel Menu +20*



## SCHNITZEL VOM ALPSCHWEIN ALPINE PORK ESCALOPE

Im Knuspermantel | Spargelrisotto | Gemüse 38.50  
*Crispy crumbed | asparagus risotto | vegetables*


---

## LAMMRÜCKEN | SADDLE OF LAMB

Knoblauch-Kräutersauce | Berner Speckrösti | Gemüse 42.50  
*Garlic herb sauce | bacon rösti | vegetables* Hotel Menu +5

---

## SEELÄNDER SPARGELN SEELAND ASPARAGUS

Kräuter-Hollandaise | hausgemachte Bärlauchgnocchi  30.50  
*Herb Hollandaise sauce | homemade wild garlic gnocchi*

Mit gegrillter Pouletbrust 35.50  
*With grilled chicken breast*

---

## FELCHENFILET | WHITE FISH FILLET

Aus unserer Region | Rhabarber Chutney | Spargelrisotto 38.50  
Kräuteröl | Gemüse  
*From our region | rhubarb chutney | asparagus risotto*  
*Herb oil | vegetables*

---

## HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHRAVIOLI HOMEMADE WILD GARLIC RAVIOLI

Bärlauch | Ricotta | Spargelvelouté 38.50  
*Wild garlic | ricotta | asparagus velouté sauce* Hotel Menu +5




## GEFÜLLTE AUBERGINE STUFFED EGGPLANT

Tomatensauce | zweierlei Spargeln | Erbsen  
Peperoni | Kräuter-Couscous  
*Tomato sauce | asparagus two kind | peas  
bell pepper | herb couscous*

---

33.50

## ALPENKRÄUTER-FALAFEL BURGER ALPINE HERB FALAFEL BURGER

Kabissalat | Bärlauch-Mayonnaise | Röstzwiebeln  
Bären Fries | hausgemachtes Brötli  
*Cabbage salad | wild garlic mayonnaise | fried onions  
Bären French fries | homemade bun*  
Vegan möglich | *vegan option possible* 

---

33.50

## HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE HOMEMADE PASTA

Brennnessel-Rahmsauce | Spargeln | Tomaten | Frühlingszwiebel  
*Stinging nettle cream sauce | asparagus | tomatoes | spring onion*

30.50

Mit kaltgeräuchertem Lachs aus Willy`s Räucherofen  
*With cold smoked salmon from Willy`s smoker*

32.50

Mit gegrillter Pouletbrust  
*With grilled chicken breast*

35.50

