

PASTA & MORE

Last auf Essen...



HERZLICH WILLKOMMEN IM PASTA & MORE...

... DER ORT WO GENUSS AUF TRADITION UND MODERNE TRIFFT UND DIE FABELHAFTE BERGKULISSE DAS SALZ IN DER SUPPE IST.

WELCOME TO “PASTA AND MORE”...

... THE PLACE WHERE PLEASURE MEETS TRADITION AND MODERN SPIRIT AND WHERE THE GORGEOUS MOUNTAIN PANORAMA SIMPLY IS THE SALT IN THE SOUP.

BIENVENUE CHEZ “PASTA AND MORE”...

... LE LIEU OU PLASIR ATTEINT LA TRADITION ET LA MODERNITE ET LE MAGNIFIQUE PANORAMA DE MONTAGNE EST LE SEL DANS LA SOUPE.

EN GUETE - ENJOY YOUR MEAL - BON APPÉTIT

ROGER WYRSCH, HÔTELIER UND DAS GANZE VICTORIA-LAUBERHORN - TEAM

Hotel Victoria-Lauberhorn AG
Dorfstrasse
CH-3823 Wengen

Telefon +41 33 856 29 29 | Fax +41 33 856 29 19 |
info@hotel-victoria-lauberhorn.ch | www.hotel-victoria-lauberhorn.ch

EIN GELUNGENER AUFTAKT

	VORSPEISE	HAUPTGANG
	STARTER	MAIN-COURSE
	ENTREE	PLAT PRINCIPAL
SAISONALER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN <i>SEASONAL LEAF SALAD WITH ROASTED SEEDS</i> <i>SALADE VERTE SAISONNIER AVEC DES GRAINS GRILLÉS</i>	8.50	16.00
BUNT GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN <i>MIXED SALAD WITH ROASTED SEEDS</i> <i>SALADE MIXTE AVEC DES GRAINS GRILLÉS</i>	9.50	16.00
NÜSSLISALAT MIMOSA MIT GEBRATENEN SPECKWÜRFEL, EI UND CROÛTONS <i>LAMB'S LETTUCE SALAD WITH ROASTED BACON, EGG AND CROUTONS</i> <i>MÂCHE AVEC LARDON & GRILLÉ, ŒUF ET CROÛTONS</i>	11.50	19.00
HERZHAFTE TOMATEN-BRUSCHETTAS MIT HOBELKÄSE VON DER WENGERNALP <i>TOMATO BRUSCHETTAS GARNISHED WITH WENGERNALP CHEESE</i> <i>BRUSCHETTAS AUX TOMATES GARNIES AVEC DE FROMAGE D'WENGERNALP</i>	11.50	
RINDSFILET CARPACCIO MARINIERT MIT BARRIQUE-APFELESSIG, MEERSALZ, PINIENKERNE RUCOLA UND OLIVENÖL DAZU SPÄNE VOM WENGENER HOBELKÄSE <i>BEEF FILET CARPACCIO MARINATED WITH CIDER VINEGAR, SEA SALT, PINE KERNEL, RUCOLA, OLIVE OIL AND HOBEL CHEESE</i> <i>CARPACCIO DU FILET DE BOEUF AVEC VINAIGRE DE CIDRE, SEL MARIN, PIGNE, ROQUETTE, OLIVES ET FROMAGE</i>	22.50	
UNSERE SALATE WERDEN MIT EINEM KRÄUTERDRESSING SERVIERT <i>ALL SALADS ARE SERVED WITH A HERBAL DRESSING</i> <i>TOUS LES SALADES SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE SALADE AUX HERBES</i>		

AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE ZUM SELBER SCHÖPFEN <i>SOUP OF THE DAY (SELF-SERVICE)</i> <i>POTAGE DU JOUR (SELF-SERVICE)</i>		8.50
TOMATENCRÈMESUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN <i>TOMATO SOUP WITH HERBS</i> <i>CRÈME DE TOMATE AVEC HERBES</i>		9.50
GULASCHSUPPE IM TOPF MIT SAUERCREME <i>GOULASH SOUP WITH SOUR CREAM</i> <i>SOUPE DE GOULASCH AVEC CRÈME AIGRE</i>		12.50

AUS DER SALATSCHÜSSEL

HEIDI'S SALATTELLER 21.00
MIT FRISCHEM BLATTSALAT, GERÖSTETEN KERNEN DAZU GRILLIERTER
ZIEGENKÄSE MIT HONIG-THYMIAN- DRESSING
LEAF SALAD, ROASTED SEEDS AND GRILLED GOAT CHEESE WITH HONEY-THYME DRESSING
SALADE VERTE, GRAINS GRILLÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE AVEC MIEL-THYM DRESSING

CAESAR SALAT „WENGENER STYLE“ 22.00
MIT KNACKIGEM EISBERGSALAT, WENGERNALP HOBELKÄSE UND
GEBRATENEN POULETSTREIFEN AN CAESAR DRESSING
ICEBERG LETTUCE, WENGERNALP CHEESE AND SLICES OF GRILLED CHICKEN SERVED WITH CAESAR DRESSING
SALADE ICEBERG, FROMAGE D'WENGERNAL ET LAMELLES DE POULET GRILLÉS AVEC SAUCE SALADE "CÉSAR"

DIE KLASSIKER

WENGENER KALBSGESCHNETZELTES 39.50
AN PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT BUTTERRÖSTI
STIR FRIED VEAL "WENGENER STYLE", WITH MUSHROOM SAUCE AND RÖSTI
EMINCE DE VEAU "À LA WENGEN", AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET RÖSTI

GLUSCHTIGI ÄLPLERMAKKARONI 22.50
MIT SPECK, ZWIEBELN, RAHM UND BERGKÄSE, INKLUSIVE APFELMUS
MACARONI WITH BACON, ONIONS, CREAM AND MOUNTAIN CHEESE, APPLE PURRE INCLUDE
MACARONI AVEC DES LARDONS, OIGNONS, CRÈME ET FROMAGE DE MONTAGNE, COMPOTE DE POMMES INCLU

PASTA RADIATORI LA QUATTRO 24.50
MIT TRÜFFEL PESTO, TOMATEN, RUCOLA UND HOBELKÄSE
SPAGHETTI WITH TRUFFEL PESTO, TOMATOES, RUCOLA AND CHEESE
SPAGHETTI AVEC DE PESTO AUX TRUFFE, TOMATES, RUCOLA ET FROMAGE

WEISSWEIN-RISOTTO MIT TRIO VON RIND, SCHWEIN UND LAMM 38.50
AN LEICHTER ROSMARINSAUCE SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE
RISOTTO WITH A TRIO OF BEEF-, PORK- AND LAMB SERVED WITH ROSMARIN SAUCE AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
RISOTTO AVEC TRIO DE BŒUF-, PORC ET AGNEAU SERVIS AVEC SAUCE ROSMARIN ET DES LÉGUMES MÉDITERRANÉS

PASTA HARMONIE

SPAGHETTI PASTA & MORE	22.50
AN TOMATENKRÄUTERSAUCE MIT GEBRATENEN POULETSTREIFEN	
<i>SPAGHETTI WITH HERBAL TOMATO SAUCE AND SLICES OF GRILLED CHICKEN</i>	
<i>SPAGHETTI AVEC SAUCE TOMATE AUX HERBES ET LAMELLES DE POULET GRILLÉS</i>	
PASTA RADIATORI FURIOSE	19.50
AN RASSIG PIKANTER TOMATENSAUCE MIT PARMESAN	
<i>PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE</i>	
<i>PENNE AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	19.50
MIT GEBRATENEM SPECK AN EI-RAHMSAUCE	
<i>SPAGHETTI WITH BACON AND EGG AND CREAM SAUCE</i>	
<i>SPAGHETTI AVEC LARDONS, ŒUF ET SAUCE À LA CRÈME</i>	
PASTA RADIATORI LA QUATTRO	24.50
MIT TRÜFFEL PESTO, TOMATEN, RUCOLA UND HOBELKÄSE	
<i>SPAGHETTI WITH TRUFFEL PESTO, TOMATOES, RUCOLA AND CHEESE</i>	
<i>SPAGHETTI AVEC DE PESTO AUX TRUFFE, TOMATES, RUCOLA ET FROMAGE</i>	
RAVIOLI PASTA&MORE	24.50
GEFÜLLT MIT STEINPILZEN, DAZU SALBEIBUTTER MIT RUCOLA UND PARMESAN	
<i>RAVIOLI PASTA&MORE FILLED WITH BOLETUS, SAGEBUTTER WITH RUCOLA AND PARMESAN</i>	
<i>RAVIOLI PASTA&MORE FARCI AVEC DES BOLETS, BEURE DE LA SAUGE AVEC DE LA RUCOLA ET PARMESAN</i>	
GLUSCHTIGI ÄLPLERMAKKARONI	22.50
MIT SPECK, ZWIEBELN, RAHM UND BERGKÄSE, INKLUSIVE APFELMUS	
<i>MACARONI WITH BACON, ONIONS, CREAM AND MOUNTAIN CHEESE, APPLE PURRE INCLUDE</i>	
<i>MACARONI AVEC DES LARDONS, OIGNONS, CRÈME ET FROMAGE DE MONTAGNE, COMPOTE DE POMMES INCLUS</i>	

RISOTTO HARMONIE

RISOTTO RUSTIKAL	21.50
SERVIERT MIT RUCOLA, TOMATEN, GEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN	
<i>RISOTTO WITH RUCOLA, TOMATOES, VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES</i>	
<i>RISOTTO AVEC RUCOLA, TOMATES, LÉGUMES, CAPRES ET OLIVES</i>	

VON DER WEIDE

ROSA GEBRATENE RINDS-ENTRECÔTE-TRANCHEN 150GR 39.50

AN HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

*SLICES OF GRILLED BEEF ENTRECOTE WITH HOMEMADE HERB BUTTER AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
TRANCHES D'ENTRECÔTE DU BOEUF GRILLÉS AVEC BEURRE AUX HERBES ET DES LÉGUMES MÉDITERRANÉS*

GEBRATENE SCHWEINS-NIERSTÜCK-TRANCHEN 150GR 29.50

AN ROSMARINSAUCE SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

*SLICES OF GRILLED PORK SERVED WITH ROSMARIN SAUCE AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
TRANCHES DU PORC GRILLÉS AVEC SAUCE ROSMARIN ET DES LÉGUMES MÉDITERRANÉS*

GEBRATENE POULETSTREIFEN 150GR 28.50

AN LEICHTER WALDPILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

*SLICES OF GRILLED CHICKEN WITH A LIGHT MUSHROOM SAUCE AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
TRANCHES DE POULET GRILLÉS AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE BOIS ET DES LÉGUMES MÉDITERRANÉS*

GEBRATENE LAMMFILET-TRANCHEN 150GR 37.50

AN HONIG-THYMIANJUS SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

*SLICES OF GRILLED LAMB MEAT WITH HONEY THYME SAUCE AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
TRANCHES DE AGNEAU GRILLÉS AVEC SAUCE AU MIEL ET THYME AVEC DES LÉGUMES MÉDITERRANÉS*

WEISSWEIN-RISOTTO MIT TRIO VON RIND, SCHWEIN UND LAMM 38.50

AN LEICHTER ROSMARINSAUCE SERVIERT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

*RISOTTO WITH A TRIO OF BEEF-, PORK- AND LAMB SERVED WITH ROSMARIN SAUCE AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
RISOTTO AVEC TRIO DE BŒUF-, PORC ET AGNEAU SERVIS AVEC SAUCE ROSMARIN ET DES LÉGUMES MÉDITERRANÉS*

WENGENER KALBSGESCHNETZELTES 39.50

AN PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT BUTTERRÖSTI

*STIR FRY VEAL "WENGENER STYLE", WITH MUSHROOM SAUCE AND RÖSTI
EMINCE DE VEAU "À LA WENGEN", AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET RÖSTI*

UNSERE FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN MIT EINER BEILAGE IHRER WAHL:

*OUR MEAT DISHES ARE SERVED WITH ONE SIDE DISH OF YOUR CHOICE
LES PLATS DE VIANDE SONT SERVIS AVEC D'UNE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX*

ROSMARIN-RÖSTKARTOFFELN ODER RISOTTO INKLUSIV

*ROASTED POTATOES WITH ROSMARIN OR RISOTTO
POMMES DE TERRE ROTIS AVEC ROSMARIN OU RISOTTO*

PORTION POMMES FRITES MIT MAYONNAISE UND KETCHUP 8.00

*FRENCH FRIES WITH MAYONNAISE AND KETCHUP
FRITES AVEC MAYONNAISE ET KETCHUP*

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz / **Schwein:** Schweiz / **Poulet:** Schweiz / **Lamm:** Neuseeland / **Kalb:** Schweiz

TRADITIONELL MIT KÄSE

ALPENFONDUE (PRO PERSON) 25.50

DAS TRADITIONELLE KÄSEFONDUE, SERVIERT MIT BROT UND KARTOFFELN

*CLASSIC CHEESE FONDUE SERVED WITH BREAD AND POTATOES
FONDUE AU FROMAGE CLASSIQUE SERVIS AVEC PAIN ET DES POMMES DE TERRE*

WALLISER-FONDUE (PRO PERSON) 28.00

MIT HERZHAFTEN TOMATEN UND VODKA,
SERVIERT MIT BROT UND KARTOFFELN

*CHEESE FONDUE WITH TOMATOES AND VODKA SERVED WITH BREAD AND POTATOES
FONDUE AU FROMAGE AVEC MORILLES ET COGNAC SERVIS AVEC PAIN ET DES POMMES DE TERRE*

ROTI BÄGGLI-FONDUE (PRO PERSON) 28.00

FÜR DIE, DIE'S HEISS LIEBEN MIT CHILLI UND GIN,
SERVIERT MIT BROT UND KARTOFFELN

*CHEESE FONDUE WITH CHILLI AND GIN, SERVED WITH BREAD AND POTATOES
FONDUE AU FROMAGE AVEC CHILLI ET GIN SERVIS AVEC PAIN ET DES POMMES DE TERRE*

WENGENWALD-FONDUE (PRO PERSON) 32.00

MIT STEINPILZEN, BAUMNÜSSEN, GEBRATENEN SPECKWÜRFELN UND CALVADOS,
SERVIERT MIT BROT UND KARTOFFELN

*CHEESE FONDUE WITH BOLETUS, WALNUTS, BACON AND CALVADOS, SERVED WITH BREAD AND POTATOES
FONDUE AU FROMAGE AVEC DES BOLETS, DES NOIX, DES LARDON ET CALVADOS, SERVIS AVEC DU PAIN ET DES POMMES DE TERRE*

**UNSERE FONDUE SERVIEREN WIR IHNEN AB 2 PERSONEN
ALL FONDUE ARE SERVED FOR 2 PEOPLE AND MORE
TOUTES LES FONDUES SONT SERVIS À PARTIR DE 2 PERSONNES**

FÜR UNSERE SCHLECKMÄULER

APFELSTRUDEL „WINTER KLASSIKER“	8.50
MIT VANILLEGLACE ODER VANILLESAUCE <i>APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM OR VANILLA CREAM</i> <i>STRUDEL AUX POMMES AVEC GLACE À LA VANILLE OU CRÈME VANILLE</i>	
WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN	11.50
MIT VANILLEGLACE UND ORANGENSALAT <i>CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND ORANGE SALADE</i> <i>GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE ET SALADE D'ORANGE</i>	
GEEISTE TOBLERONEROULADE	11.50
AUF GLÜHWEINKIRSCHEN SERVIERT <i>FROZEN TOBLERONE ROULADE SERVED WITH WINE CHERRIES</i> <i>ROULADE DE LA CHOCOLATE TOBLERONE GLACER AVEC DU CERISES AU VIN</i>	
MINI SCHOKOLADEN MOUSSE	7.50
MINI CHOCOLATE MOUSSE MOUSSE AU CHOCOLAT MINI	
APFELKUCHEN ODER KIRSCHKUCHEN	7.50
<i>APPLE PIE OR CHERRY CAKE</i> <i>TARTE AUX POMMES OU TARTE AUX CERISES</i>	

EIS MIT SCHUSS

FRAGOLA	10.50
VANILLEGLACE MIT ERDBEERLIKÖR <i>VANILLA ICECREAM WITH STRAWBEERY SCHNAPS</i> <i>GLACE À LA VANILLE AVEC LIQUER DE FRAISE</i>	
SORBET COLONEL	10.50
ZITRONENSORBET MIT VODKA <i>LEMON SORBET WITH VODKA</i> <i>SORBET DE CITRON AVEC VODKA</i>	
ALTI ZWÄTSCHGÄ	10.50
ZWETSCHGEN SORBET MIT VIEILLE PRUNE <i>PLUM SORBET WITH "VIELLE PRUNE"</i> <i>SORBET DU PRUNE AVEC "VIELLE PRUNE"</i>	

GLACE AROMEN

CHOCOLAT, CAFE, VANILLE, ERDBEER, ZITRONENSORBET UND ZWETSCHGENSORBET KUGEL 3.50
+ Rahm 1.50

*CHOCOLAT, COFFEE, VANILLA, STRAWBEERY, LEMON SORBET, PLUM SORBET
AND MANGO SORBET
CHOCOLATE, CAFÉ, VANILLE, FRAIS, SORBET DU CITRON, SORBET DU PRUNE ET
ET SORBET DE MANGUE*

KLEIN ABER FEIN

MINI SCHOKOMOUSSE MIT EINEM ESPRESSO 9.50

*MINI CHOCOLATE MOUSSE WITH AN ESPRESSO COFFEE
MINI MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC UN CAFÉ ESPRESSO*

3 MINI KUGELN GLACE NACH WAHL MIT EINEM ESPRESSO 9.50

*3 MINI SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE WITH AN ESPRESSO COFFEE
3 MINI-BOULES DE GLACE À VOTRE CHOIX AVEC UN CAFÉ ESPRESSO*

**HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH IM PASTA AND MORE, WIR WÜNSCHEN IHNEN WEITERHIN EINEN
ERLEBNIS- UND GENUSSREICHEN AUFENTHALT IN WENGEN – UND HOFFENTLICH BIS BALD!**

*THANK YOU FOR YOUR VISIT IN OUR RESTAURANT "PASTA AND MORE", WE WISH YOU AN ENJOYABLE STAY IN WENGEN AND HOPE
TO SEE YOU SOON AGAIN.*

*MERCI BEAUCOUP POUR VOTRE VISITE CHEZ "PASTA AND MORE", NOUS VOUS SOUHAITONS UN MOUVEMENTE ET AGREABLE
SEJOUR A WENGEN - VIVEMENT LA PROCHAINE FOIS.*

ROGER WYRSCH, HÔTELIER UND DAS GANZE VICTORIA-LAUBERHORN - TEAM

Hotel Victoria-Lauberhorn AG

Dorfstrasse
CH-3823 Wengen

Telefon +41 33 856 29 29 | Fax +41 33 856 29 19 |
info@hotel-victoria-lauberhorn.ch | www.hotel-victoria-lauberhorn.ch



*WIR VERPACKEN IHNEN NICHT AUFGEGESSENEN SPEISEN GERNE UND KOSTENLOS IN EINE FOOD-BOX.
NO PROBLEM, WE WILL PACK YOUR LEFT OVER FOOD FOR FREE IN A FOOD BOX.
NOUS SOMMES CONTENTS DE VOUS EMBALLER VOTRE RESTES D'ALIMENTS GRATUITEMENT DANS UNE BOITE.*