

Vorspeisen / Starter CHF

Caprice Wintersalat mit frischen Marktsalaten der Saison 10.50
 Caprice Winter salad with fresh seasonal salads from the market

Caprice Wintersalat mit Hobelkäse & karamellisierten Nüssen 15.00
 Caprice Winter salad with old mountain cheese & caramelized nuts

Caprice Wintersalat mit gebratenen Krevetten (3 Stück) 19.50
 Caprice Winter salad with roasted prawns (3 pieces)

Dressing: French, Honig-Senf oder Soja-Sesam
 Dressing: French, honey-mustard or soy-sesame

Suppe vom geschmorten Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 12.50
 Soup of stewed Hokkaido pumpkin with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Mit Krevette / with prawn + CHF 3.00
 Mit Jakobsmuschel / with Scallop + CHF 3.00

Italienischer Burrata mit Dreierlei von der Tomate, Oliven, Ruccola und Pinienkernen 19.50
 Italian burrata with three varieties of tomato, olives, rocket and pine nuts

Tatar vom Schweizer Rindsfilet mit Eigelb, Kapern, Oliven, Hobelkäse und Brotchips 26.00
 Tatar of Swiss beef fillet with egg yolk, capers, olives, sliced old cheese and bread chips

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit sonnengetrockneten Tomaten, Spinata und Haselnüssen 21.50
 Scallops on pea puree with sun-dried tomatoes, spinata and hazelnuts

Hauptgänge / Main courses

Hausgemachte Tagliatelle an Tomatensauce mit Rispen Tomaten, Fenchelsamen, Taggiasca Oliven und Belper Knolle 22.00
 Homemade tagliatelle on tomato sauce with panicle tomatoes, fennel seeds, taggiasca olives and Belper Knolle

Hausgemachte Tagliatelle an Weisswein-Knoblauch-Kräutersauce mit gebratenen Krevetten, gebratenen Jakobsmuscheln und frischem Spinat 36.00
 Homemade tagliatelle on white wine, garlic and herb sauce with fried prawns, fried scallops and fresh spinach

Hausgemachte Kürbisravioli an Salbeibutter mit Gorgonzola, Pecorino, Amaretti und Preiselbeeren 28.00
 Homemade pumpkin ravioli on sage butter with gorgonzola, pecorino, amaretti and cranberries

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

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand

Schweizer Rindsfilet Rossini auf Safranrisotto mit Foie Gras, Trüffel, glasierten Randen und Selleriepüree Swiss beef fillet Rossini on saffron risotto with foie gras, truffle, glazed beetroots and celery puree	58.00
Sous vide gegarte Schweizer Pouletbrust an Rosmarinjus mit Polentaschnitte, Caponata und Ruccolapesto Sous vide cooked Swiss chicken breast on rosemary jus with polenta slices, caponata and rucola pesto	32.00
Lammkotelette unter der Kräuterkruste an Thymiansauce mit Pomme Dauphine und Caponata Lamb chops under herb crust on thyme sauce with pommes dauphine and Caponata	48.00
Gebratenes Schweizer Regenbogenforellenfilet an Mandarinenöl mit Schnittlauchkartoffeln, Erbsenpüree und winterlichem Gemüse Fried Swiss rainbow trout fillet on mandarin oil with chive potatoes, pea puree and winter vegetables	39.00

Pizza

Margarita Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, frische Basilikumblätter Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, fresh basil leaves	18.00
Diavola Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinata Salami aus Kalabrien Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinata Salami from Calabria	21.00
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-baked ham	22.00
Capriciosa Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Champignons, Artischocken, Oliven Taggiasche Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-baked ham, mushrooms, artichokes, olives Taggiasche	27.00
Tuna Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Kapernäpfel Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, tuna, onions, caper apples	26.00
Quattro Formaggi Svizzera Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Wengener Alpkäse, Hobelkäse, Gorgonzola Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Wengener Alp cheese, Hobelkäse, Gorgonzola	23.00

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

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand

MAYA
CAPRICE
BOUTIQUE HOTEL & SPA
WENGEN

Zio Tom	28.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Kartoffeln, Spinata, Knoblauch, Oregano, Rosmarin, Paprika	
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, salsiccia, potatoes, spinata, garlic, oregano, rosemary, bell pepper	
Salame Milano	22.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, Mais	
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, corn	
Rustica	28.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten Pochino, Parmesanflocken	
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes Pochino, Parmesan flakes	
Vegetariana	25.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Pepperoni, Zwiebel, Spinat	
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, grilled aubergines, grilled zucchini, pepperoni, onion, spinach	
Inverno	26.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Radiccio, Salsiccia, Gorgonzola	
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, radicchio, salsiccia, gorgonzola	
Maya	26.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinata Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, Zwiebeln, Knoblauchöl	
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinata salami from Calabria, gorgonzola, onions, garlic oil	
Ricotta & Spinaci	22.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Spinat	
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, spinach	

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

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand

Desserts

Tiramisu alla nonna mit Amaretto und Meringue
Tiramisu alla nonna with amaretto and meringue

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pistazienglace, Himbeeren und Joghurt
Lukewarm chocolate cake with pistachio ice cream, raspberries and yoghurt

Christstollenparfait mit Heidelbeeren aus Wengen und Schokolade 12.50
Christstollen parfait with blueberries from Wengen and chocolate

Käse von unserem Käsewagen 12.50
Cheese from our cheese cart

Giolito Glace: Vanille, Pistazie, Schokolade, Haselnuss, Kaffee pro Kugel 12.50
Giolito ice cream: vanilla, pistaccio, chocolate, hazelnut, coffee per scoop
Mit Rahm / with cream + CHF 1.00

Giolito Sorbet: Erdbeer, Heidelbeere, Zwetschge, Mandarine, pro Kugel 16.00
Giolito Sorbet: strawberry, blueberry, plum, mandarin, per scoop
Mit Rahm / with cream + CHF 1.00

4.50

4.50

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

Deklaration:

Rind, Poulet, Forelle/ Beef, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand