

ATELIER Hess

CULINARY ART.
LOCAL HERITAGE.

Wo Pioniergeist auf Kulinarik trifft

Das Atelier Hess ist eine Hommage an Eugen Hess-Waser – visionärer Gastgeber, Hotelbauer und Pionier der Wasserkraft zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Als «*Sager-Geni*» bekannt, nutzte er die Wasserkraft des Erlenbachs, errichtete 1891 das erste ganzjährig betriebene Elektrizitätswerk

in Engelberg und sicherte sich schon früh Wasserrechte für die Region.

Als Gastgeber eröffnete er 1884 die Pension Hess in Engelberg und Ende der 1880er Jahre das Berghotel Trübsee auf 1800 m ü. M.
– ein visionärer Schritt für die frühe alpine Tourismusentwicklung.

Heute knüpft das Atelier Hess an seinen Geist der Kreativität an:
In lichtdurchfluteten Räumen mit Atelier-Charakter wird mit Leidenschaft gekocht, experimentiert und gestaltet – ganz im Sinne eines Mannes,
das Neues wagte und Grosses erschuf.

Where pioneering spirit meets culinary art

Atelier Hess pays homage to Eugen Hess-Waser – a visionary host, hotel builder and pioneer of hydropower at the beginning of the 20th century. Known as "Sager-Geni", he harnessed the hydropower of the Erlenbach stream, established the first year-round power station in Engelberg in 1891 and secured water rights for the region at an early stage.

As a host, he opened the Pension Hess in Engelberg in 1884 and, at the end of the 1880s, the Berghotel Trübsee at 1,800 metres above sea level – a visionary step for the early development of Alpine tourism.

Today, Atelier Hess continues his spirit of creativity: in light-flooded rooms with a studio atmosphere, people cook, experiment and design with passion – very much in the spirit of a man who dared to try new things and created something great.

VORSPEISEN STARTERS

Austern | Klassisch serviert

Oysters | Classically served

pro Stück 7.-

Brennnesselsuppe | 64° Onsen Ei

Nettle soup | 64° onsen egg

18.-

Frühlingssalat | Spargeln | Radieschen | Gruyère Pinienkerne | Bärlauch-Dressing

Spring salad | Asparagus | Radishes | Gruyère cheese
Pine nuts | Wild garlic dressing

19.-

Kartoffel-Mille-Feuille | Geräucherte Mayonnaise Chorizo | Käse aus dem Engelberger Tal

Potato mille-feuille | Smoked mayonnaise
Chorizo | Local cheese

18.-

Weisse Spargeln | Bärlauch-Hollandaise | Mandeln

White asparagus | Wild garlic hollandaise sauce | Almonds

24.- | 36.-



VORSPEISEN STARTERS

**Kartoffel-Fladenbrot «Tuttul» | Felchen-Rogen
Eingelegte Zwiebeln | Sauerrahm**
Potato flatbread «Tuttul» | Whitefish roe
Pickled onions | Crème fraîche

19.-

**Lachs-Tatar | Geräucherter Forellen-Rogen
Ei-Creme | Apfel | Malz Crisp**
Salmon tartar | Smoked trout roe
Egg crème | Apple | Malt crisp

24.-

**Rinds-Carpaccio | Greyerzer-Creme
Eingelegte Eierschwämmli | Kresse**
Beef carpaccio | Gruyère crème
Pickled chanterelle mushrooms | Cress

26.-

Atelier Hess Plättli | Charcuterie | Käse
Atelier Hess platter | Cold cuts | Cheese

31.-

A stylized, handwritten-style letter 'H' in a dark color, positioned at the bottom center of the page.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Miesmuscheln | Weisswein | Rahm | Kräuter

Kartoffel-Aioli | Pommes Allumettes

Mussels | White wine | Cream | Herbs

Potato aioli | Shoestring fries

36.-

Rindsfilet 200g | Pommes Allumettes

Pfeffersauce | Brunnenkresse

Beef tenderloin | Shoestring fries

Pepper sauce | Watercress

59.-

Kalbsschnitzel «Wiener Art»

Kartoffelsalat | Sardellenbutter

Veal schnitzel “Viennese style”

Potato salad | Anchovy butter

42.-

Nico's Bouillabaisse

Hummer | Kabeljau | Lachs | Muscheln

Fenchel | Sauce Rouille | Knoblauchbrot

Nico's Bouillabaisse

Lobster | Cod fish | Salmon | Mussels

Fennel | Rouille sauce | Garlic bread

49.-

A stylized, handwritten-style letter 'H' in black ink, positioned at the bottom center of the page.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

**Rindsbrisket Bun «Atelier Hess»
Kräuterfrischkäse
Eingelegte Zwiebeln | Sbrinz Käse**
Beef brisket bun Atelier Hess
Herbs cream cheese
Pickled onions | Sbrinz cheese

29.-

**Fazzoletti-Pasta | Bärlauch-Beurre blanc
Spargeln | Frühlingsgemüse**
Fazzoletti pasta | Wild garlic beurre blanc sauce
Asparagus | Spring vegetables

34.-

**Maispoularde | Kräuter-Velouté
Morcheln | Frühlingsgemüse**
Corn-fed chicken | Herb velouté
Morels | Spring vegetables

37.-

A stylized, handwritten-style letter 'H' in black ink, positioned at the bottom center of the page.

DESSERTS SWEETS

French Toast Deluxe
Blaubeeren x 2 | Malzsirup
French toast deluxe
Blueberries x 2 | Malt syrup

16.-

Zitrus-Variation «Atelier Hess»
Zitruscreme | Meringues
Löffelbiscuit | Creme Diplomat
Citrus variation «Atelier Hess»
Citrus cream | Meringue
Ladyfingers | Diplomat cream

14.-

Banoffee Torte
Banoffee cake

15.-

A stylized, cursive signature logo consisting of a large, elegant letter 'H'.

KINDERKARTE

CHILDREN'S MENU

Farfalle | Napoli

Farfalle | Napoli

15.-

Farfalle | Bolognese

Farfalle | Bolognese

16.50

Poulet Sticks | Pommes Frites

Chicken fingers | French fries

23.-

A stylized, cursive letter 'H' logo, likely representing the brand or restaurant.

Deklaration | Declaration

Maispoularde <i>Corn-fed chicken</i>	Schweiz
Rind <i>Beef</i>	Schweiz
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz
Schwein <i>Pork</i>	Schweiz
Felchen-Rogen <i>Whitefish roe</i>	Schweiz
Forellen-Rogen <i>Trout roe</i>	Schweiz
Kabeljau <i>Cod fish</i>	Frankreich, Nordostatlantik FAO 27
Muscheln <i>Mussels</i>	Niederlande Zucht
Lachs <i>Salmon</i>	Schweiz
Austern <i>Oyster</i>	Frankreich, Nordostatlantik FAO 27
Hummer <i>Lobster</i>	USA, Nordwestatlantik FAO 21
Chorizo	Spanien
Charcuterie	Schweiz, Italien, Spanien
Brot/Feinbackwaren <i>Bread/pastries</i>	Schweiz

Allergene

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bezüglich der Allergene.

Allergens

Please ask our staff for further information regarding allergens.

= Vegetarisch | *Vegetarian*

**Fremdwährungen**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive Mehrwertsteuer.

Wir akzeptieren Euro, US-Dollar und Britisches Pfund in Banknoten.

Das Rückgeld erfolgt in Schweizer Franken.

Foreign currency

All prices are listed in Swiss Francs (CHF) and include VAT.

We accept euros, US dollars, and British pounds in banknotes.

Change is given in Swiss Francs.

A large, elegant, cursive letter 'H' logo, centered at the bottom of the page.