



## Suppen

### Randensuppe mit Creme Fraiche

*Potage de betterave rouge avec crème fraîche*

Beetroot soup with sour cream



Fr. 8.00

### Tomatencremesuppe

*Crème de tomates*

Tomato cream soup



Fr. 8.00

### Tagessuppe

*Potage du jour*

Soup of the day

Fr. 7.00

### Kraftbrühe

*Consommé*

Clear soup



Fr. 6.00

### Soupe de Châlet

Gemüsesuppe mit Kartoffeln, Speck & Käse

*Potage de légumes avec pommes de terre, lard & fromage*

Vegetable soup with potatoes, bacon & cheese

Fr. 11.00



## Kalte Vorspeisen

### Lauener Trockenfleischteller 100g

*Viande séchée de Lauenen*

Dried beef from Lauenen



Fr. 26.00

### Lauener Hobelkäse 100g

*Fromage en rebibes de Lauenen*

Shaved cheese from Lauenen



Fr. 19.00

### Wildhornteller (in Lauenen Luftgetrocknetes Fleisch & Käse von der Alp)

mit Trockenfleisch, Coppa, Rohschinken, Wurst & Bergkäse

*avec viande séchée, Coppa, jambon cru, saucisson sec*

*& fromage de la montagne*

with dried beef, Coppa, dried pork & dried sausage & mountain cheese

Fr. 21.00





## Salat

**Grüner Saison-Blattsalat** mit Croûtons & Kürbiskernen  
*Salade verte de saison avec croûtons & graine de potiron*  
Green seasonal salad with croutons & pumpkin seeds

Fr. 8.00

**Buntgemischter Saisonsalat**  
**(Blattsalat mit Saisonsalatgemüse)**, Croûtons & Kürbiskernen  
*Salade mêlée varié (salade verte et salade de légumes)*  
*avec croûtons & graine de potiron*  
Colorful mixed salad (green salad and vegetable salad)  
with croutons & pumpkin seeds

Fr. 10.50

### Wildhorn Salat

**Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons**

*Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons*  
Green seasonal salad with egg, bacon & croutons

Fr. 15.00

### Hobelkäse Salat

**Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen**

*Salade verte avec coupeaux de fromage rébibes*  
Green salad with mountain cheese shavings



Fr. 18.00

### Salat - Trockenfleisch

**Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen**

*Salade verte avec des bandes de viande séchée*  
Green salad with dried beef stripes



Fr. 19.00

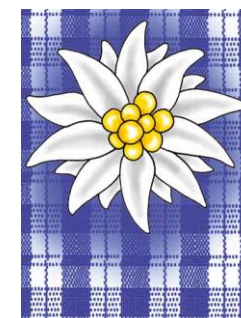
### Tiger Salat

**Grillierte Tigergarnelen auf grünem Blattsalat**

*Crevettes géante grillé, servi avec salade verte*  
Grilled Black Tiger Scampi served with green salad



Fr. 29.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

# Schwein

**Schweins ~ Rahmschnitzel  
an Champignons ~ Rahmsauce**  
*Escalope de porc, sauce champignons à la crème*  
Schnitzel of pork with creamy mushroom sauce

Fr. 28.00



**Paniertes Schweinsschnitzel**  
*Escalope de porc panée*  
Breaded schnitzel of pork

Fr. 27.00

**Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce**  
*Saucisse de porc avec sauce oignons*  
Pork sausage with onions sauce



Fr. 24.00

**Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken & Salbei  
an Marsala Sauce**  
*Saltimbocca du porc avec jambon cru & sauge*  
Pork Saltimbocca with dried pork & sage



Fr. 29.00

# Kalb

**Kalbspillard mit Zitronenbutter  
Saisongemüse**  
*Paillard de veau, beurre au citron, légumes*  
Veal paillard, lemon butter, vegetables



Fr. 39.00



**„Wienerschnitzel“  
paniertes Kalbsschnitzel, Saisongemüse**  
*Tranche de veau panée, légumes*  
Breaded veal schnitzel, vegetables

Fr. 43.00

**Kalbs ~ Geschnetzeltes „Wildhorn“**  
*Émincé de veau „Wildhorn“*  
Sliced veal „Wildhorn“

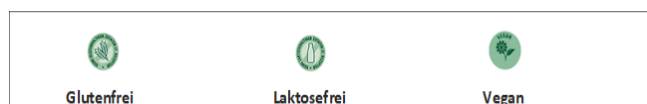
Fr. 39.00

Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

**Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten & Salzkartoffeln**  
*Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, & pommes nature*  
French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, & boiled potatoes

**Beilagen Gemüsezuschlag**

Fr. 5.00



Glutenfrei

Laktosefrei

Vegan

# Wildhorn Classic

## Rind

### Entrecôte mit Kräuterbutter mit Saisongemüse

*Entrecôte avec beurre aux fines herbes, légumes*  
Entrecôte with herbs butter, vegetables



180g Fr. 47.00  
220g Fr. 53.00

### Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“ mit Saisongemüse

*Entrecôte au poivre noir, légumes*  
Entrecôte with black pepper, vegetables



180g Fr. 47.00  
220g Fr. 53.00

### Gulasch vom Entrecôte an Morchelsauce und Saisongemüse

*Goulache de l'Entrecôte, sauce morilles et légumes*  
Goulash from the Entrecôte with morel sauce and vegetables

Fr. 44.00

## Lamm

### Lammrack mit Kräutersauce (Zubereitung ca. 20. Min.) mit Saisongemüse

*Carré d'agneau à la Provençale, légumes*  
Rack of Lamb "Provençal", vegetables



Fr. 42.00

## Kalb

### Geschnetzelte Kalbsleber

*Emincé de foie de veau*  
Sliced calf's liver



Fr. 38.00

Gerne servieren wir ab 2 Personen:

### Fleischfondue Chinoise vom Rind (mit Kraftbrühe)

*Fondue Chinoise, viande de bœuf, consommé*  
Meat fondue "Chinoise" served with beef and consommé



200 gr. p.P. Fr. 47.00

### Fleischfondue Bourguignonne vom Rind (mit Öl)

*Fondue Bourguignonne de bœuf et huile*  
Meat fondue « Bourguignonne » with beef and oil



200 gr. p.P. Fr. 49.00

Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

### Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten & Salzkartoffeln

*Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, & pommes nature*  
French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, & boiled potatoes



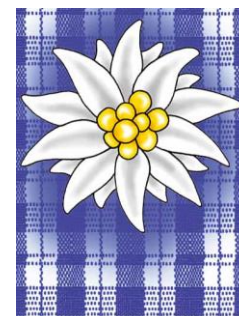
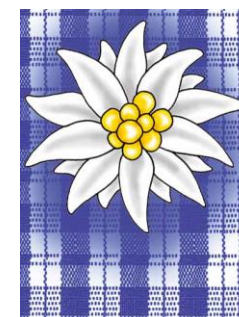
Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



# Fisch

**Forelle gebraten**  
*Truite à la meunière*  
Butterfried trout

Fr. 32.00



**Forelle blau**  
*Truite au bleu*  
Blue boiled trout



Fr. 33.00

**Gebratene Lachsforellenfilets 170g  
mit Zitronenbutter mit Saisongemüse**  
*Filet de truite saumonée avec beurre au citron, légumes*  
Salmon trout filet with lemon butter, vegetables

Fr. 33.00

**Fischknusperli Egli (6 Stück)**  
*Poisson croustillant «Perche»*  
Crispy fish «Perch»

Fr. 26.00

Beilagen zur Auswahl / Garniture au choix / Side dishes to choose

**Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten & Salzkartoffeln**  
*Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, & pommes nature*  
French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, & boiled potatoes



## Und allerlei Gluschtiges.....

**Gemüseteller**  
*Assiette de légumes*  
Vegetable dish



Fr. 19.00

**Gemüsegratin mit Rahmsauce und Käse**  
*Gratin de légumes avec sauce à la crème et fromage*  
Vegetable gratin with creamy sauce and cheese

Fr. 19.00

**Spaghetti mit Tomatensauce**  
*Spaghetti avec sauce tomates*  
Spaghetti with tomatoes sauce



Fr. 16.00

**Spaghetti mit Basilikum Rahmsauce**  
*Spaghetti avec sauce de basilic à la crème*  
Spaghetti with basilic creamy sauce

Fr. 19.00



**Spaghetti mit Knoblauch & Pesto Rosso**  
*Spaghetti à l'ail & Pesto Rosso*  
Spaghetti with garlic & Pesto Rosso



Fr. 19.00







## Käse / Fromage / Cheese

Gerne servieren wir ab 2 Personen:

**Käsefondue mit Kartoffeln und Brot** p. Pers. Fr. 27.00  
*Fondue au fromage avec pommes de terre et pain*  
Cheese fondue with potatoes and bread

**Raclette à Discretion** p.Pers. Fr. 31.00  
**mit Kartoffeln und Essiggemüse (Tischofen)**  
*Raclette avec pomme de terre et cornichon (four de table)*  
Cheese raclette with potatoes and pickles (table oven) 

## Und weiter mit Käse.....

**Raclette auf Teller** 120 gr. Pro Portion Fr. 17.00  
serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse  
*Raclette sur assiette servi avec pommes de terre et cornichon*  
Cheese raclette on the plate served with potatoes and pickles 

**Käseschnitte Natur** Fr 17.00  
*Croûte au fromage nature*  
Swiss cheese toast

**Käseschnitte mit Ei** Fr. 19.00  
*Croûte au fromage avec œuf*  
Swiss cheese toast with egg

**Käseschnitte mit Schinken** Fr 19.00  
*Croûte au fromage avec jambon*  
Swiss cheese toast with ham

**Käseschnitte mit Schinken & Ei** Fr. 21.00  
*Croûte au fromage avec jambon et œuf*  
Swiss cheese toast with ham and egg





## Aus der RÖSTI FACTORY

### Rösti mit Spiegelei

Rösti avec œuf au plat  
Rösti with fried egg



Fr. 16.00

### Rösti Flims

Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei  
Rösti avec jambon, fromage et œuf au plat  
Rösti with ham, cheese and fried egg



Fr. 24.00

### Rösti Sion

Rösti mit Rahmspinat  
Rösti aux épinards à la crème  
Rösti with spinach and cream

Fr. 20.00

### Rösti Zermatt

Rösti mit Raclettekäse  
Rösti avec fromage de raclette  
Rösti with raclette cheese



Fr. 22.00

### Rösti Genève

Rösti mit verschiedenen Gemüsen und Rahm  
Rösti avec légumes variés et crème chantilly  
Rösti with different vegetables and whipped cream

Fr. 20.00



### Rösti St. Moritz

Rösti mit Champignonsauce und Schinken  
Rösti avec champignons à la crème et jambon  
Rösti with mushroom cream sauce and ham

Fr. 23.00

### Rösti Engelberg

Rösti mit Speck und Spiegelei  
Rösti avec lard et œuf au plat  
Rösti with bacon and fried egg



Fr. 22.00

### Rösti Gstaad

Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce  
Rösti avec saucisson paysanne à la sauce aux oignons  
Rösti with farmer's sausage and onion sauce

Fr. 23.00

### Rösti Appenzell

Rösti mit Birne und Käse überbacken  
Rösti avec poire et gratiné au fromage  
Rösti with pear and gratinated with cheese



Fr. 23.00

### Rösti Gourmet

Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm  
Rösti avec saumon fumée et crème aigre  
Rösti with smoked salmon and sour cream

Fr. 25.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan