



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)

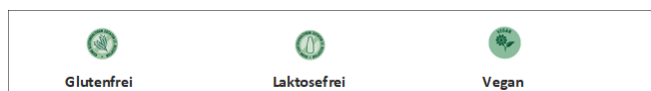
mit Trockenfleisch, Coppa, Rohschinken, Wurst & Bergkäse

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

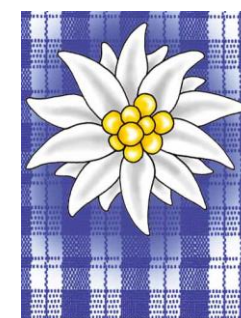
Tiger Salat

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 ~ Geschnetztes „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



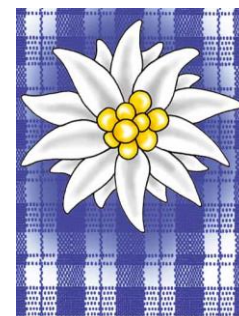
Glutenfrei



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



Glutenfrei

Laktosefrei


Vegan




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

