



## Suppen

### Randensuppe mit Crème Fraîche

*Potage de betterave rouge avec crème fraîche*  
Beetroot soup with sour cream



Fr. 8.00

### Tomatencrèmesuppe

*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

### Bündner Gerstensuppe

Gemüsesuppe mit Bündnerfleisch & Gerste  
*Soupe d'orge de grison (avec légumes viande de grison et l'orge)*  
Barley soup (with vegetables dried beef and barley)

Fr. 10.00/13.00



## 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, Rohesspeck, Wurst & Bergkäse  
*avec viande séchée, Coppa, jambon cru, lard cru, saucisson sec*  
& *fromage de la montagne*  
with dried beef, Coppa, dried pork & raw bacon,  
dried sausage & mountain cheese



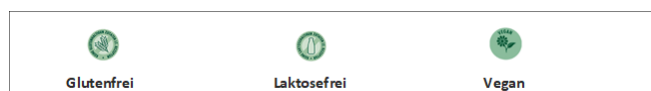
Fr. 21.00

### Morchelterrine

#### Garniert mit grünem Blattsalat & Cumberland sauce

*Terrine de morilles garni avec salade verte & sauce Cumberland*  
Morel terrine garnished with green salad & Cumberland sauce

Fr. 16.00



# 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

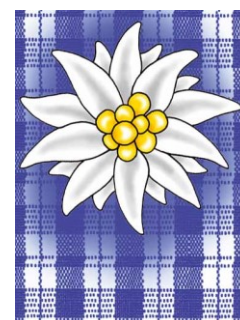
**Nüsslisalat Nature**  
*Salade de rampon nature*  
Lamb's lettuce nature



Fr. 12.00

**Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons**  
*Salade de rampon avec œuf, lard & croûtons*  
Lamb's lettuce with egg, bacon & croutons

Fr. 16.00



**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



# Schwein

**Schweins - Rahmschnitzel  
an Champignons ~ Rahmsauce** Fr. 28.00  
*Escalope de porc, sauce champignons à la crème*  
Schnitzel of pork with creamy mushroom sauce

**Paniertes Schweinsschnitzel** Fr. 27.00  
*Escalope de porc panée*  
Breaded schnitzel of pork

**Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce** Fr. 24.00  
*Saucisse de porc avec sauce oignons*  
Pork sausage with onions sauce

**Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken & Salbei  
an Marsala Sauce** Fr. 29.00  
*Saltimbocca du porc avec jambon cru & sauge*  
Pork Saltimbocca with dried pork & sage

# Kalb

**Kalbspillard mit Zitronenbutter** Fr. 37.00  
*Paillard de veau, beurre au citron*  
Veal paillard, lemon butter

**„Wienerschnitzel“  
paniertes Kalbsschnitzel** Fr. 41.00  
*Tranche de veau panée*  
Breaded veal schnitzel

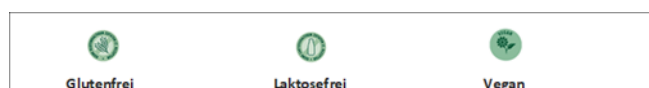
**Kalbs - Geschnetzeltes „Wildhorn“** Fr. 39.00  
*Émincé de veau “Wildhorn”*  
Sliced veal “Wildhorn”

**Geschnitzelte Kalbsleber** Fr. 38.00  
*Emincé de foie de veau*  
Sliced calf's liver

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

**Beilage Tagesgemüse** Fr. 4.00



Glutenfrei

Laktosefrei

Vegan



**Fleischfondue Chinoise vom Rind** 200 gr. p.P. Fr. 47.00  
 (mit Kraftbrühe) ab 2 Pax  
*Fondue Chinoise, viande de bœuf, consommé*  
 Meat fondue "Chinoise" served with beef and consommé



**Fleischfondue Bourguignonne vom Rind** 200 gr. p.P. Fr. 49.00  
 (mit Öl) ab 2 Pax  
*Fondue Bourguignonne de bœuf et huile*  
 Meat fondue « Bourguignonne » with beef and oil



**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  
**Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00**

**Käse / Fromage / Cheese**

**Käsefondue mit Kartoffeln und Brot** ab 2 Pax p. Pers. Fr. 27.00  
*Fondue au fromage avec pommes de terre et pain*  
 Cheese fondue with potatoes and bread

**Raclette à Discretion** ab 2 Pax  
**mit Kartoffeln und Essiggemüse (Tischofen)** p.Pers. Fr. 31.00  
*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

**Käseschnitte mit Birne & Speck** Fr. 19.00  
*Croûte au fromage avec poire & lard*  
 Swiss cheese toast with pear & bacon





## Und allerlei Gluschtiges.....

### Gemüsepfännli

*Petite casserole de légumes*

Small pan with Vegetable



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

## 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

*Filet de truite saumonée avec beurre au citron, légumes*

Salmon trout filet with lemon butter

Fr. 31.00

### 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

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00



## 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

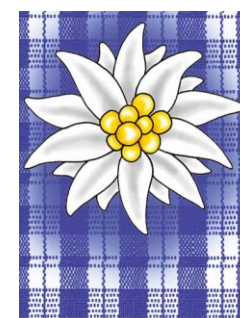


Fr. 22.00

### 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



# Winter Zyt ...!

Gluschtige Fleischstücke im Pfännli serviert mit den dazu passenden Saucen



**Hohrückensteak mit Barbecue Sauce 250 g** Fr. 39.00  
*Côte, Entrecôte, Sauce barbecue*  
Rib with barbecue sauce

**Pouletbrust mit grüner Pfeffersauce 160 g** Fr. 31.00  
*Suprême de volaille sauce aux poivre vert*  
Chicken breast with green pepper sauce

**Lammrack mit Kräutersauce 200 g** Fr. 42.00  
*Carré d'agneau à la « Provençale »*  
Rack of lamb « Provençal »

**Schweinssteak mit Kräuterbutter 220 g** Fr. 35.00  
*Steak de porc avec beurre au fines herbes*  
Pork steak with herbs butter

**Schweinsfilet an Morchelrahmsauce 200 g** Fr. 38.00  
*Filet de porc sauce morilles*  
Pork fillet with morel sauce

**Entrecôte mit Kräuterbutter** 180g Fr. 47.00  
*Entrecôte avec beurre aux fines herbes* 220g Fr. 53.00  
Entrecôte with herbs butter

**Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“** 180g Fr. 47.00  
*Entrecôte au poivre noir* 220g Fr. 53.00  
Entrecôte with black pepper

**Entrecôte double Café de paris (2 Personen) 450g p.P** Fr. 46.00  
*Entrecôte double café de paris*  
Rib-eye double, café de paris

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  
**Beilagen Tagesgemüse Fr. 4.00**

Auf Wunsch können Sie aus unseren Saucen auswählen  
Grüne Pfeffersauce, Café de Paris, Morchelrahmsauce, Kräutersauce, Barbecue

