

Suppen

Randensuppe mit Crème Fraîche

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

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





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



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

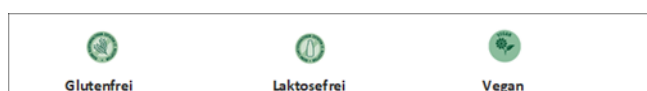
Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

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

Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, pommes nature & fitness

French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes & fitness

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00



Kalb & Rind

Kalbspaillard mit Zitronenbutter

Paillard de veau, beurre au citron

Veal paillard, lemon butter



Fr. 37.00



„Wienerschnitzel“

paniertes Kalbsschnitzel

Tranche de veau panée

Breaded veal schnitzel

Fr. 41.00

Kalbs ~ Geschnetzeltes „Wildhorn“

Émincé de veau „Wildhorn“

Sliced veal „Wildhorn“

Fr. 39.00

Geschnetzelte Kalbsleber

Émincé de foie de veau

Sliced calf's liver



Fr. 38.00

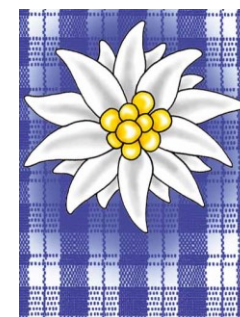
Fleischfondue Chinoise vom Rind

(mit Kraftbrühe) ab 2 Pax

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) ab 2 Pax

Fondue Bourguignonne de bœuf et huile

Meat fondue « Bourguignonne » with beef and oil

200 gr. p.P. Fr. 49.00



Fisch

Forelle gebraten

Truite à la meunière

Butterfried trout

Fr. 32.00

Forelle blau

Truite au bleu

Blue boiled trout



Fr. 33.00

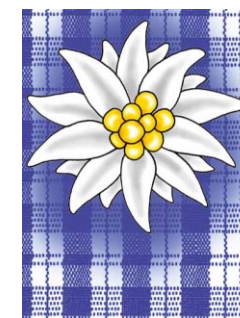
Gebratene Lachsforellenfilets 170g

auf Gemüsebeet & Zitronenbutter

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

Salmon trout filet with lemon butter & vegetable patch

Fr. 31.00



Fischknusperli Egli (6 Stück)

Poisson croustillant «Perche»

Crispy fish «Perch»

Fr. 26.00

Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

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

Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, pommes nature & fitness

French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes & fitness

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00



Und allerlei Gemüse.....

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

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

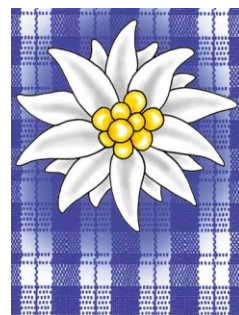
Swiss cheese toast with ham and egg

Käseschnitte mit Birne & Speck

Fr. 19.00

Croûte au fromage avec poire & lard

Swiss cheese toast with pear & bacon





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

