

Suppen

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

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



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



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



Kalb & Rind

Kalbspailard 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”

Entrecôte mit Kräuterbutter 180g Fr. 47.00

Entrecôte avec beurre aux fines herbes
Entrecôte with herbs butter

220g Fr. 53.00

Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“ 180g Fr. 47.00

Entrecôte au poivre noir

Entrecôte with black pepper

220g Fr. 53.00

Fleischfondue Chinoise vom Rind 200 gr. p.P. Fr. 47.00

(mit Kraftbrühe) ab 2 Pax

Fondue Chinoise, viande de bœuf, consommé

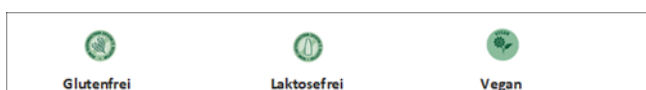
Meat fondue “Chinoise” served with beef and consommé



Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Röstikroketten, Salzkartoffeln & Fitness
Pommes frites, nouilles, riz, rösti, croquettes de rösti, pommes nature & fitness
French fries, noodles, rice, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes & fitness

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00



Fisch

**Gebratene Lachsforellenfilets
auf Gemüsebeet &**

*Filet de truite saumonée avec
Salmon trout filet with lemon butter & vegetable patch*



**170g
Zitronenbutter**

beurre au citron, lit de légumes

Fr. 31.00

Fischknusperli Egli

*Poisson croustillant «Perche»
Crispy fish «Perch»*

Fr. 26.00

Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Röstikroketten, Salzkartoffeln & Fitness
Pommes frites, nouilles, riz, rösti, croquettes de rösti, pommes nature & fitness
French fries, noodles, rice, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes & fitness
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*



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

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

