



Suppen

Randensuppe mit Crème Fraîche (vegan ohne Crème Fraiche) **Fr. 8.00**
Potage de betterave rouge avec crème fraîche (végan sans crème fraîche)
 Beetroot soup with sour cream (vegan without sour cream)



Tomatencrèmesuppe (vegan ohne Crème) **Fr. 8.00**
Crème de tomates (végan sans crème)
 Tomato cream soup (vegan without cream)



Tagessuppe **Fr. 7.00**
Potage du jour
 Soup of the day

Kraftbrühe (Auf Wunsch vegan) **Fr. 6.00**
Consommé
 Clear soup



Bündner Gerstensuppe **Fr. 10.00/13.00**
 Gemüsesuppe mit Bündnerfleisch, Bohnen & Gerste
Soupe d'orge de grison (avec légumes viande de grison, haricots & l'orge)
 Barley soup (with vegetables dried beef, beans & barley)



Kalte Vorspeisen

Lauener Trockenfleischteller 100g **Fr. 26.00**
V viande séchée de Lauenen
 Dried beef from Lauenen



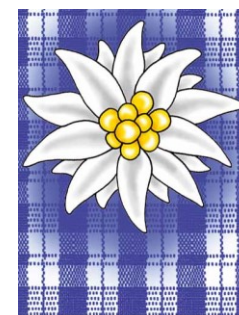
Lauener Hobelkäse 100g **Fr. 19.00**
Fromage en rebibes de Lauenen
 Shaved cheese from Lauenen



Wildhornteller (in Lauenen Luftgetrocknetes Fleisch & Käse von der Alp) **Fr. 21.00**
 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



Morchelterriner **Fr. 17.00**
Garniert mit grünem Blattsalat & Cumberlandsauce
Terrine de morilles garni avec salade verte & sauce Cumberland
 Morel terrine garnished with green salad & Cumberland sauce



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. 12.00



Nüsslisalat Nature

Salade de rampon nature

Lamb's lettuce nature



Fr. 13.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons

Salade de rampon avec œuf, lard & croûtons

Lamb's lettuce with egg, bacon & croutons



Fr. 18.00

Wildhorn Salat

Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons

Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons

Green seasonal salad with egg, bacon & croutons



Fr. 17.00



Hobelkäse Salat

Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen

Salade verte avec coupeaux de fromage rebibes

Green salad with mountain cheese shavings



Fr. 18.00

Salat - Trockenfleisch

Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen

Salade verte avec des bandes de viande séchée

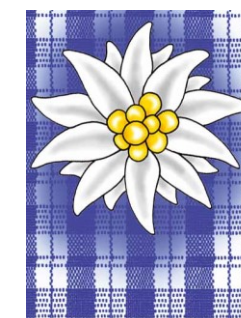
Green salad with dried beef stripes



Fr. 19.00

Unsere Salatdressing ist: Laktose & glutenfrei, italienische Sauce: Vegan
Nos vinaigrettes sont : sans lactose et sans gluten, sauce italienne : végan

Our salad dressings are lactose and gluten-free, Italian sauce: vegan



Schwein

**Schweins - Rahmschnitzel
an Champignons ~ Rahmsauce** Fr. 28.00

Escalope de porc, sauce champignons à la crème
Pork schnitzel with creamy mushroom sauce

Paniertes Schweinsschnitzel Fr. 27.00

Escalope de porc panée
Breaded schnitzel of pork

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Fr. 23.00

Saucisse de porc avec sauce oignons
Pork sausage with onion 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

Kalbpaillard mit Zitronenbutter & Gemüse Fr. 40.00

Paillard de veau, beurre au citron & légumes
Veal paillard, lemon butter & vegetable



**„Wienerschnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel & Gemüse** Fr. 44.00

Tranche de veau panée & légumes
Breaded veal schnitzel & vegetable

Kalbs - Geschnetzeltes „Wildhorn“ Fr. 39.00

Émincé de veau „Wildhorn“
Sliced veal “Wildhorn”

Geschnetzelte 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

Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti & croquettes de rösti
French fries, noodles, rice, saffron risotto, rösti & croquettes of rösti

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Rind

Entrecôte mit Kräuterbutter im Pfännli	180g	Fr. 47.00
<i>Entrecôte avec beurre aux fines herbes en casserole</i>	220g	Fr. 53.00
Entrecôte with herbal butter in pan		
Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“ im Pfännli	180g	Fr. 47.00
<i>Entrecôte au poivre noir en casserole</i>	220g	Fr. 53.00
Entrecôte with black pepper in pan		

Fleischfondue Chinoise vom Rind (mit Kraftbrühe) ab 2 Pax	200 gr. p.P.	Fr. 47.00
<i>Fondue Chinoise, viande de bœuf, consommé</i>		
Meat fondue “Chinoise” served with beef and consommé		



Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti & Röstikroketten
Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti & croquettes de rösti
French fries, noodles, rice, saffron risotto, rösti & croquettes of rösti
Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00

Käse / Fromage / Cheese

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

Raclette 220g	ab 2 Pax	p.Pers.	Fr. 31.00
mit Kartoffeln und Essiggemüse (Tischofen)			
jede weitere Portion Fr.12.00 (200g)			
<i>Raclette avec pomme de terre et cornichon (four de table)</i>			
Cheese raclette with potatoes and pickles (table oven)			

Raclette auf Teller 120g			Fr. 17.00
serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse			
jede weitere Portion Fr.10.00 (200g)			
<i>Raclette sur assiette servi avec pommes de terre et cornichon</i>			
Cheese raclette on the plate served with potatoes and pickles			

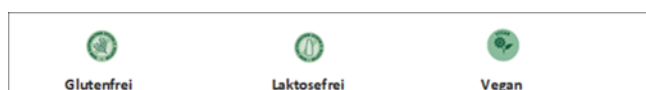
Käseschnitte Natur			Fr 17.00
<i>Croûte au fromage nature</i>			
Swiss cheese toast			

Käseschnitte mit Ei			Fr. 19.00
<i>Croûte au fromage avec œuf</i>			
Swiss cheese toast with egg			

Käseschnitte mit Schinken			Fr 19.00
<i>Croûte au fromage avec jambon</i>			
Swiss cheese toast with ham			

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

Käseschnitte mit Birne & Speck			Fr. 19.00
<i>Croûte au fromage avec poire & lard</i>			
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

Äplermagronen mit Kartoffel, Zwiebel, Speck, Bechamel, Käse, Apfelmus Fr. 23.00

Macaroni d'alpage avec pommes de terre, oignons, lard, béchamel, fromage & compote de pommes

Mountain macaroni with potatoes, onions, bacon, bechamel, cheese & apple compote

Fisch

Gebratene Lachsforellenfilets 170g (ohne Butter laktosenfrei) mit Zitronenbutter

Filet de truite saumonée avec beurre au citron, légumes

Salmon trout file with lemon butter

Fr. 35.00

Fischknusperli Egli mit Tartarsauce

Poisson croustillant « Perche » avec sauce tartare

Crispy fish « Perch » with tartar sauce

Fr. 26.00

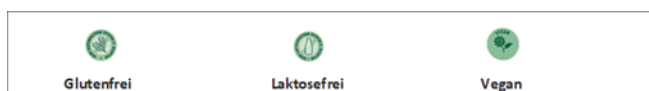
Beilagen zur Auswahl / Garniture au choix / Side dishes to choose

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

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

French fries, noodles, rice, saffron risotto, rösti & croquettes of rösti

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00



Aus der RÖSTI FACTORY
Unsere Rösti nature ist vegan

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 Lauenen

Rösti mit Steinpilzen an Rahmsauce
Rösti avec sauce au bolet et crème chantilly
Rösti with mushrooms and whipped cream

Fr. 24.00



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

Rösti Lausanne

Rösti mit Waadländer Saucisson & Lauchrahmgemüse
Rösti avec Saucisson de vaud et légumes crémeux aux poireaux
Rösti with Sausage from vaud and creamy leek vegetables

Fr. 25.00

