



## 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)



**Tomatencremesuppe** (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



## Kalte Vorspeisen

**Lauener Trockenfleischteller 100g** **Fr. 26.00**  
*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





# Salat

**Grüner Saison-Blattsalat** mit Croûtons & Kürbiskernen Fr. 8.00  
*Salade verte de saison avec croûtons & graine de potiron*  
 Green seasonal salad with croutons & pumpkin seeds



**Buntgemischter Saisonsalat** Fr. 12.00  
**(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



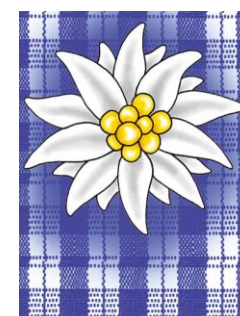
**Wildhorn Salat** Fr. 17.00  
**Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons**  
*Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons*  
 Green seasonal salad with egg, bacon & croutons



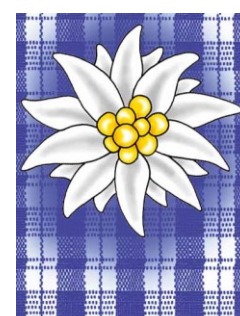
**Hobelkäse Salat** Fr. 18.00  
**Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen**  
*Salade verte avec coupeaux de fromage rebibes*  
 Green salad with mountain cheese shavings



**Salat - Trockenfleisch** Fr. 19.00  
**Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen**  
*Salade verte avec des bandes de viande séchée*  
 Green salad with dried beef stripes



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



## Kalb

**Kalbspaillard 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

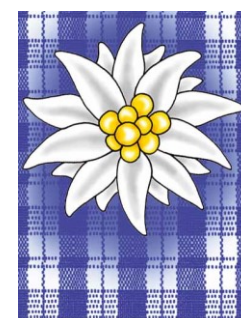
*Tranche de veau panée & légumes*  
Breaded veal schnitzel & vegetable

**Kalbs - Geschnetzeltes „Wildhorn“** Fr. 39.00

*Émincé de veau „Wildhorn“*  
Sliced veal “Wildhorn”

**Geschnitzelte Kalbsleber** Fr. 38.00

*Emincé de foie de veau*  
Sliced calf's liver

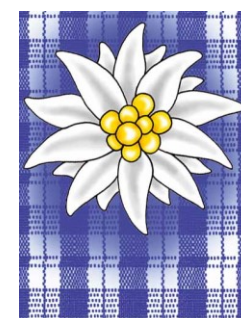


**Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose**

**Pommes frites, Nudeln, Reis, Salzkartoffeln, Rösti & Röstikroketten**

*Pommes frites, nouilles, riz, pommes nature, rösti & croquettes de rösti*  
French fries, noodles, rice, boiled potatoes & croquettes of rösti

**Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00**



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



## Rind

**Entrecôte mit Kräuterbutter & Gemüse** 200g Fr. 49.00

*Entrecôte avec beurre aux fines herbes en casserole*

Entrecôte with herbal butter in pan

**Pfeffersteak vom Entrecôte „Wildhorn“ & Gemüse** 200g Fr. 49.00

*Entrecôte au poivre noir en casserole*

Entrecôte with black pepper in pan

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

*Fondue au fromage avec pommes de terre et pain*

Cheese fondue with potatoes and bread

**Raclette auf Teller 120g** Fr. 17.00

serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse

jede weitere Portion Fr.10.00 (200g)

*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

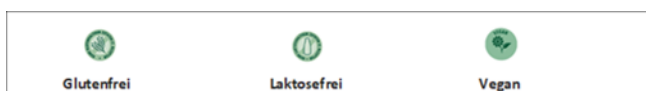
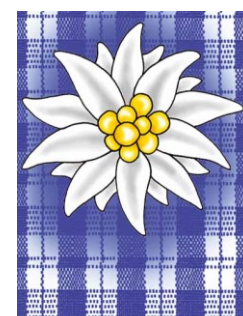
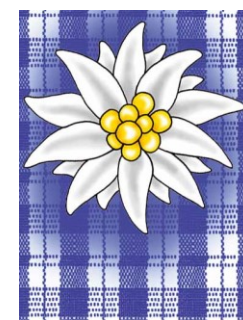
*Croûte au fromage avec jambon et œuf*

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

### Gebratene Lachsforellenfilets 170g (ohne Butter laktosenfrei) mit Zitronenbutter

*Filet de truite saumonée avec beurre au citron, légumes*  
Salmon trout filet with lemon butter

Fr. 35.00

### Fischknusperli Egli mit Tartarsauce

*Poisson croustillant « Perche » avec sauce tartare*  
Crispy fish « Perch » with tartar sauce

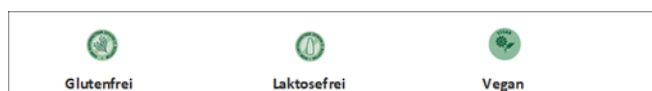
Fr. 26.00

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

### Pommes frites, Nudeln, Reis, Salzkartoffeln, Rösti & Röstikroketten

*Pommes frites, nouilles, riz, pommes nature, rösti & croquettes de rösti*  
French fries, noodles, rice, boiled potatoes, 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 Mischpilzen 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



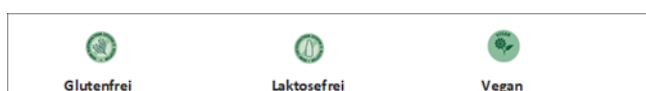
Fr. 23.00

### Rösti Gourmet

Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm  
Rösti avec saumon fumée et crème aigre  
Rösti with smoked salmon and sour cream



Fr. 25.00



Glutenfrei

Laktosefrei

Vegan