

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

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

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 copeaux 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





Kalte Vorspeisen

Lauener Trockenfleischsteller 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

Beilagen zur Auswahl / 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 & Lamm



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”

Geschnetzelte Kalbsleber Fr. 38.00
Émincé de foie de veau
 Sliced calf's liver



Entrecôte mit Kräuterbutter 200g Fr. 49.00
Entrecôte avec beurre aux fines herbes
 Entrecôte with herbs butter



**Pfeffersteak „Wildhorn“
 vom Entrecôte** 200g Fr. 49.00
Entrecôte au poivre noir,
 Entrecôte with black pepper,



Hohrückensteak mit Barbecue Sauce 200 g Fr. 39.00
Côte, Entrecôte, Sauce barbecue
 Rib with barbecue sauce

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

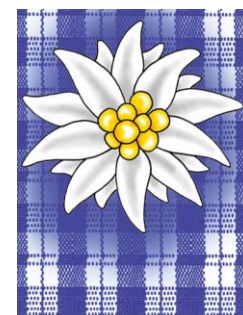
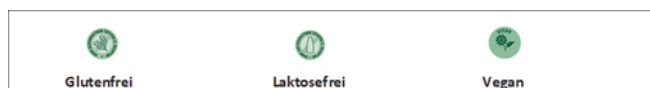
Fleischfondue Chinoise vom Rind 200 gr. p.P. Fr. 47.00
(mit Kraftbrühe) ab 2 Pax
Fondue Chinoise, viande de bœuf, consommé
 Meat fondue “Chinoise” served with beef and consommé



Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, 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 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 auf Gemüsebett & Zitronenbutter

Filet de truite saumonée avec beurre au citron, lit de légumes
Salmon trout filet with lemon butter & vegetable patch

Fr. 35.00

Fischknusperli Egli

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 & 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






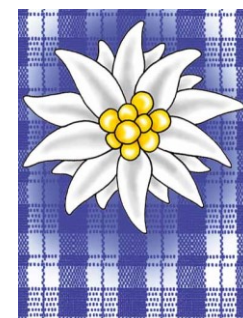
Käse / Fromage / Cheese

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
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



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 Lauenen

Rösti mit Mischpilzen an Rahmsauce
Rösti avec champignons mélangés à la crème
Rösti with mixed mushroom and cream sauce

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

