

Vorspeisen

Randensuppe mit Crème Fraîche (vegan ohne Rahm)

Potage de betterave rouge avec crème fraîche

Beetroot soup with sour cream



Fr. 8.00

Tomatencremesuppe (vegan ohne Rahm)

Crème de tomates

Tomato cream soup



Fr. 8.00

Tagessuppe

Potage du jour

Soup of the day

Fr. 7.00

Kraftbrühe (auf Wunsch vegan)

Consommé

Clear soup



Fr. 6.00



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



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

Nüsslisalat Nature **Fr. 13.00**
Salade de rampon nature 
Lamb's lettuce nature

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons **Fr. 18.00**
Salade de rampon avec oeuf, lard & croûtons
Lamb's lettuce with egg, bacon & croutons

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

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

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

Poulet Salat **Sfr. 22.00**
Blattsalat mit geschnetzelter Poulet Brust warm (CH), Ananas & Kürbiskernen
Salade verte avec émincée de poulet tiède (CH), ananas & graine de potiron
Green salad with hot sliced chicken (CH), ananas & pumpkin seeds



Unser Haus-Salatdressing ist Lactose und Glutenfrei, das italienisches Dressing vegan

Fleisch....

Schweins - Rahmschnitzel Fr. 28.00
an Champignons - Rahmsauce
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



Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken & Salbei Fr. 29.00
an Marsala Sauce
Saltimbocca du porc avec jambon cru & sauge
 Pork Saltimbocca with dried pork & sage



Kalbpaillard mit Zitronenbutter & Gemüse garnitur Fr. 37.00
Paillard de veau, beurre au citron & garniture de légumes
 Veal paillard, lemon butter & vegetable garnish



„Wienerschnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel & Gemüse garnitur Fr. 41.00
Tranche de veau panée & garniture de légumes
 Breaded veal schnitzel & vegetable garnish

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

Pouletbrust gebraten, an Tomatensauce & Blattspinat mit Rahm Fr. 27.00
Suprême de volaille griller, sauce tomates & Epinard à la crème
 Grilled chicken breast, tomatoes sauce & creamy spinach

Lammrack mit Kräutersauce & Gemüse garnitur 200 g Fr. 42.00
Carré d'agneau à la « Provençale » & garniture de légumes
 Rack of lamb « Provençal » & vegetable garnish

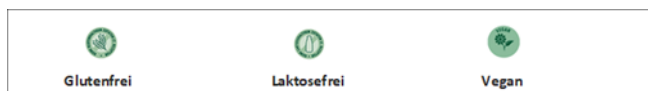


Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten, Salzkartoffeln oder nur mit Salat
Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, pommes nature ou seulement salade
 French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes or just with salad

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00
Beilage Blattspinat mit Rahm Fr. 4.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Entrecôte mit Kräuterbutter & Gemüse garnitur 200g Fr. 49.00
Entrecôte avec beurre aux fines herbes & garniture de légumes
Entrecôte with herbs butter & vegetable garnish



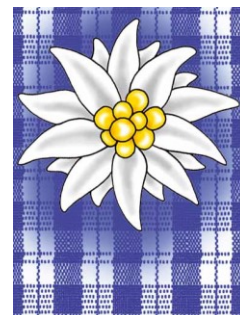
Pfeffersteak „Wildhorn“ vom Entrecôte & Gemüse garnitur 200g Fr. 49.00
Entrecôte au poivre noir & garniture de légumes
Entrecôte with black pepper & vegetable garnish



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



Fleischfondue Bourguignonne vom Rind (mit Öl) ab 2 Pax 200 gr. p.P. Fr. 47.00
Fondue bourguignonne, viande de bœuf, et huile
Meat fondue "bourguignonne" served with beef and oil



Fisch

Forelle gebraten Fr. 35.00
Truite à la meunière
Butterfried trout

Forelle blau Fr. 36.00
Truite au bleu
Blue boiled trout



Gebratene Lachsforellenfilets (laktosefrei ohne Butter) auf Gemüsebett & Zitronenbutter Fr. 35.00
Filet de truite saumonée avec beurre au citron, lit de légumes
Salmon trout filet with lemon butter & vegetable patch



Fischknusperli Egli ca. 170gr. Fr. 26.00
Poisson croustillant «Perche»
Crispy fish «Perch»

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

Pommes frites, Nudeln, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten, Salzkartoffeln oder nur mit Salat
Pommes frites, nouilles, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, pommes nature ou seulement salade
French fries, noodles, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes or just with salad

Beilage Tagesgemüse Fr. 4.00
Beilagen Blattspinat mit Rahm Fr. 4.00



Allerlei...

Gemüseteller

Assiette de légumes
plate 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)



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 (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 Pilzmischung 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 saucisse 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