

Vorspeisen

Randensuppe mit Crème Fraîche (vegan ohne Rahm)

Potage de betterave rouge avec crème fraîche
Beetroot soup with sour cream



Fr. 11.00

Tomatencrèmesuppe (vegan ohne Rahm)

Crème de tomates
Tomato cream soup



Fr. 10.00

Tagessuppe

Potage du jour
Soup of the day

Fr. 7.00

Kraftbrühe (auf Wunsch vegan)

Consommé
Clear soup



Fr. 8.00

Grüner Saison-Blattsalat mit Croûtons & Kürbiskernen

Salade verte de saison avec croûtons & graine de potiron
Green seasonal salad with croutons & pumpkin seeds

Fr. 8.50

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. 14.00

Wildhorn Salat

Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons

Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons
Green seasonal salad with egg, bacon & croutons

Fr. 18.00

Hobelkäse Salat

Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen

Salade verte avec coupeaux 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



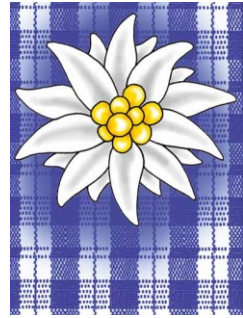
Fr. 21.00

Poulet Salat

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

Sfr. 26.00



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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

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. 22.00



Fleisch....

Schweins - Rahmschnitzel

an Champignons ~ Rahmsauce

Escalope de porc, sauce champignons à la crème
Schnitzel of pork with creamy mushroom sauce

Fr. 29.00

Paniertes Schweinsschnitzel

Escalope de porc panée
Breaded schnitzel of pork

Fr. 29.00

Bauernbratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce

Saucisse de porc avec sauce oignons
Pork sausage with onions sauce



Fr. 25.00

Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken & Salbei an Marsala Sauce

Saltimbocca du porc avec jambon cru & sauge
Pork Saltimbocca with dried pork & sage



Fr. 31.00



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. 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Kalbspailard mit Zitronenbutter & Gemüse garnitur Fr. 41.00
Paillard de veau, beurre au citron & garniture de légumes
 Veal paillard, lemon butter & vegetable garnish



„Wienerschnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel & Gemüse garnitur Fr. 42.00
Tranche de veau panée & garniture de légumes
 Breaded veal schnitzel & vegetable garnish

Kalbs - Geschnetzeltes „Wildhorn“ Fr. 41.00
Émincé de veau „Wildhorn“
 Sliced veal “Wildhorn”

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



Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter & Gemüse garnitur Fr. 29.00
Suprême de volaille griller, beurre aux fines herbes, légumes
 Grilled chicken breast, herbs butter, vegetable garnish

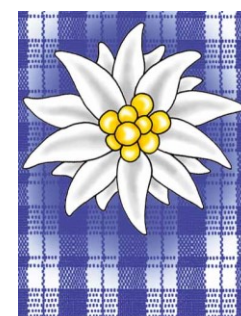
Entrecôte mit Kräuterbutter & Gemüse garnitur 200g Fr. 49.00
Entrecôte avec beurre aux fines herbes & garniture de légumes
 Entrecôte with herbs butter & vegetable garnish



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



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



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



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. 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Fisch

Forelle gebraten
Truite à la meunière
Butterfried trout

Fr. 37.00

Forelle blau
Truite au bleu
Blue boiled trout



Fr. 37.00

Gebratene Lachsforellenfilets (laktosefrei ohne Butter)
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 ca. 170gr.
Poisson croustillant «Perche»
Crispy fish «Perch»

Fr. 29.50



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. 5.00

Allerlei...

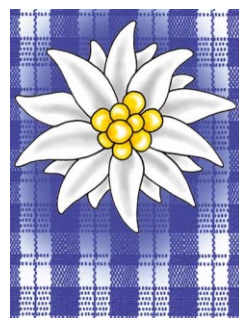
Gemüseteller
Assiette de légumes
plate with Vegetable



Fr. 23.00


Gemüsegratin mit Rahmsauce und Käse
Gratin de légumes avec sauce à la crème et fromage
Vegetable gratin with creamy sauce and cheese


Fr. 22.00



Käse / Fromage / Cheese....

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot ab 2 Pax p. Pers. Fr. 29.00
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

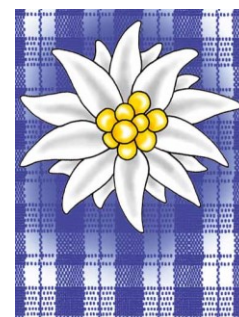
Käseschnitte Natur Fr 18.00
Croûte au fromage nature
Swiss cheese toast

Käseschnitte mit Ei Fr. 20.00
Croûte au fromage avec œuf
Swiss cheese toast with egg

Käseschnitte mit Schinken Fr 21.00
Croûte au fromage avec jambon
Swiss cheese toast with ham

Käseschnitte mit Schinken & Ei Fr. 22.00
Croûte au fromage avec jambon et œuf
Swiss cheese toast with ham and egg

Käseschnitte mit Birne & Speck Fr. 21.00
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. 22.00

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. 25.00

Rösti Lauenen

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

Fr. 25.00



Rösti Engelberg

Rösti mit Speck und Spiegelei
Rösti avec lard et œuf au plat
Rösti with bacon and fried egg



Fr. 23.00

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. 25.00

Rösti Appenzell

Rösti mit Birne und Käse überbacken
Rösti avec poire et gratiné au fromage
Rösti with pear and gratinated with cheese



Fr. 24.00

Rösti Gourmet

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



Fr. 27.00



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan