

Vorspeisen

Randensuppe mit Crème Fraîche (vegan ohne Rahm)

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



Fr. 11.00

Tomatencremesuppe (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



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. 22.00

Beinschinken Teller (kalt, dünn aufgeschnitten)

Jambon (froid, tranché finement)
Ham (cold, thinly sliced)

Fr. 22.00



Salate

Grüner Saison-Blattsalat mit Croûtons & Kürbiskernen **Fr. 8.50**
Salade verte de saison avec croûtons & graine de potiron
Green seasonal salad with croutons & pumpkin seeds

Buntgemischter Saisonsalat **Fr. 14.00**
(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. 14.00**
Salade de rampon nature
Lamb's lettuce nature



Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons **Fr. 20.00**
Salade de rampon avec oeuf, lard & croûtons
Lamb's lettuce with egg, bacon & croutons

Wildhorn Salat
Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons **Fr. 18.00**
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 coupeaux de fromage rébibes
Green salad with mountain cheese shavings



Salat ~ Trockenfleisch
Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen **Fr. 21.00**
Salade verte avec des bandes de viande séchée
Green salad with dried beef stripes



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



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



Allerlei...

Gemüseteller Fr. 23.00
Assiette de légumes
 plate with Vegetable



Gemüsegratin mit Rahmsauce und Käse Fr. 22.00
Gratin de légumes avec sauce à la crème et fromage
 Vegetable gratin with creamy sauce and cheese

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.



Fisch

Forelle gebraten Fr. 39.00
Truite à la meunière
Butterfried trout

Forelle blau Fr. 39.00
Truite au bleu
Blue boiled trout



Gebratene Lachsforellenfilets (laktosefrei ohne Butter) Fr. 38.00
auf Gemüsebett & Zitronenbutter
Filet de truite saumonée avec beurre au citron, lit de légumes
Salmon trout filet with lemon butter & vegetable patch



Fischknusperli Egli ca. 170gr. Fr. 29.50
Poisson croustillant «Perche»
Crispy fish «Perch»

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

Fleisch....

Rahmschnitzel (Schweinschnitzel mit Champignon Rahmsauce) Fr. 29.00
Escalope de porc, sauce champignons à la crème
Schnitzel of pork with creamy mushroom sauce

Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter Fr. 29.00
Escalope de porc avec beurre aux fines herbes
Schnitzel of pork with herbs butter

Paniertes Schweinsschnitzel Fr. 29.00
Escalope de porc panée
Breaded schnitzel of pork

Bauernbratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce Fr. 25.00
Saucisse de porc avec sauce oignons
Pork sausage with onions sauce

Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken & Salbei Fr. 31.00
an Marsala Sauce
Saltimbocca du porc avec jambon cru & sauge
Pork Saltimbocca with dried pork & sage



Kalbspailard mit Zitronenbutter & Gemüse garnitur Fr. 48.00
Paillard de veau, beurre au citron & garniture de légumes
 Veal paillard, lemon butter & vegetable garnish



„Wienerschnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel & Gemüse garnitur Fr. 48.00
Tranche de veau panée & garniture de légumes
 Breaded veal schnitzel & vegetable garnish

Kalbs ~ Geschnnetzelttes „Wildhorn“ Fr. 43.00
Émincé de veau „Wildhorn“
 Sliced veal “Wildhorn”

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



Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter & Gemüse garnitur Fr. 31.00
Suprême de volaille griller, beurre aux fines herbes, légumes
 Grilled chicken breast, herbs butter, vegetable garnish

Entrecôte mit Kräuterbutter & Gemüse garnitur 200g Fr. 53.00
Entrecôte avec beurre aux fines herbes & garniture de légumes
 Entrecôte with herbs butter & vegetable garnish



Pfeffersteak „Wildhorn“ 200g Fr. 53.00
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. 49.00
(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. 49.00
(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

Aus der RÖSTI FACTORY (unsere Röstli Nature ist vegan)

Röstli mit Spiegelei

Röstli avec œuf au plat
Röstli with fried egg



Fr. 16.00

Röstli Flims

aRöstli mit Schinken, Käse und Spiegelei
Röstli avec jambon, fromage et œuf au plat
Röstli with ham, cheese and fried egg



Fr. 24.00

Röstli Sion

Röstli mit Rahmspinat
Röstli aux épinards à la crème
Röstli with spinach and cream

Fr. 22.00

Röstli Zermatt

Röstli mit Raclettekäse
Röstli avec fromage de raclette
Röstli with raclette cheese



Fr. 22.00

Röstli Genève

Röstli mit verschiedenen Gemüsen und Rahm
Röstli avec légumes variés et crème chantilly
Röstli with different vegetables and whipped cream

Fr. 25.00

Röstli Lauenen

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

Fr. 25.00

Röstli Engelberg

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



Fr. 23.00

Röstli Gstaad

Röstli mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce
Röstli avec saucisse paysanne à la sauce aux oignons
Röstli with farmer's sausage and onion sauce

Fr. 25.00

Röstli Appenzell

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



Fr. 24.00

Röstli Gourmet

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



Fr. 27.00

