

Sommer Salate

Wildhorn Salat

Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons 19.00
Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons
Green seasonal salad with egg, bacon & croutons

Hobelkäse Salat

Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen 19.00
Salade verte avec coupeaux de fromage rébibes
Green salad with mountain cheese shavings

Salat - Trockenfleisch

Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen 21.00
Salade verte avec des bandes de viande séchée
Green salad with dried beef stripes

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum 20.00

Salade mozzarella et tomates avec basilic
Salad tomatoes and mozzarella with basilic

Grosser Salatteller 21.00

Gemischter Salat mit Ei und Melone, Croûtons & Kürbiskernen
Salade mêlée avec œuf et melon, croûtons & graine de potiron
Colorful mixed salad with egg, melon, croutons & pumpkin seeds

Gurken, Tomaten, Oliven & Bergkäse 14.00

Concombres, tomates, olives & Fromage montagne
Cucumbers, tomatoes, olives & mountain cheese

Poulet Salat 27.00

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

Cervelat Salat mit Hobelkäse-Spänen & Salat 19.00

Salade de cervelas avec fromage en rebibes & salade
Cervelat salad with mountain cheese shavings & salad

Kaltes Roastbeef Teller 26.00

Roastbeef froid
Roastbeef cold

(Beilagen nach Wahl / Garniture aux choix / dishes to choose)





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



Vorspeisen

Randensuppe mit Crème Fraîche (auf Wunsch vegan) <i>Potage de betterave rouge avec crème fraîche</i> Beetroot soup with sour cream	12.00
	
Tomatensuppe <i>Crème de tomates</i> Tomato creamy soup	10.00
	
Kraftbrühe (auf Wunsch vegan) <i>Consommé</i> Clear soup	9.00
 	
Grüner Saison-Blattsalat <i>Salade verte de saison</i> Green seasonal salad	10.50
Buntgemischter Saisonsalat (Blattsalat mit Saisonsalatgemüse) <i>Salade mêlée varié (salade verte et salade de légumes)</i> Colorful mixed salad (green salad and vegetable salad)	14.00
Wildhorn Salat Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons <i>Salade verte de saison avec œuf, lard & croûtons</i> Green seasonal salad with egg, bacon & croutons	19.00
Hobelkäse Salat Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen <i>Salade verte avec copeaux de fromage rébibes</i> Green salad with mountain cheese shavings	19.00
	
Salat - Trockenfleisch Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen <i>Salade verte avec des bandes de viande séchée</i> Green salad with dried beef stripes	21.00
 	

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

Lauener Trockenfleischteller		27.50
<i>Viande séchée de Lauenen</i>		
Dried beef from Lauenen	 	
Lauener Hobelkäse		19.00
<i>Fromage en rebibes de Lauenen</i>		
Shaved cheese from Lauenen		
Wildhornteller (in Lauenen Luftgetrocknetes Fleisch & Käse von der Alp)		
mit Trockenfleisch, Coppa, Rohschinken, Rohesspeck, Wurst & Bergkäse		26.00
<i>avec viande séchée, Coppa, jambon cru, lard cru, saucisson sec</i>		
<i>& fromage de la montagne</i>		
with dried beef, Coppa, dried pork & raw bacon, dried sausage & mountain cheese		

Allerlei...


Gemüseteller		23.00
<i>Assiette de légumes</i>		
plate with Vegetable	  	
Gemüsegratin mit Rahmsauce und Käse		24.00
<i>Gratin de légumes avec sauce à la crème et fromage</i>		
Vegetable gratin with creamy sauce and chees		


Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Käse / Fromage / Cheese....

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot ab 2 Pax p. Pers. 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. 33.00
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 19.50
serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse
 jede weitere Portion Fr. 10.00 (120g) 
Raclette sur assiette servi avec pommes de terre et cornichon
 Cheese raclette on the plate served with potatoes and pickles

Käseschnitte Natur 19.50
Croûte au fromage nature
 Swiss cheese toast


Käseschnitte mit Ei 22.50
Croûte au fromage avec œuf
 Swiss cheese toast with egg

Käseschnitte mit Schinken 22.00
Croûte au fromage avec jambon
 Swiss cheese toast with ham

Käseschnitte mit Schinken & Ei 25.00
Croûte au fromage avec jambon et œuf
 Swiss cheese toast with ham and egg


Käseschnitte mit Birne & Speck 23.00
Croûte au fromage avec poire & lard
 Swiss cheese toast with pear & bacon



Spezialitäten Wildhorn



Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken & Salbei 27.00
an Marsala Sauce
Saltimbocca du porc avec jambon cru & sauge 
 Pork Saltimbocca with dried pork & sage

Kalbs - Geschnnetztes „Wildhorn“ 40.00
Émincé de veau „Wildhorn“
 Sliced veal “Wildhorn”

Geschnnetzte Kalbsleber 40.00
Emincé de foie de veau
 Sliced calf's liver

Pfeffersteak „Wildhorn“ 44.50
vom Entrecôte 
Entrecôte au poivre noir
 Entrecôte with black pepper

Fleischfondue Chinoise vom Rind 200 gr. p.P. 52.00
(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. 55.00
(mit Öl) ab 2 Pax
Fondue bourguignonne, viande de bœuf, et huile  
 Meat fondue “bourguignonne” served with beef and oil

Nur mit Kalbfleisch 200gr. p.P. 75.00
 Rindfleisch 100gr. / Kalbfleisch 100gr. p.P. 65.00
 Supplement Rindfleisch 100 gr. 14.00
 Supplement Kalbfleisch 100 gr. 22.00














Unsere Beilagen / Garniture au choix / Side dishes to choose

Pommes frites, Reis, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten, Salzkartoffeln, Pellkartoffeln 6.00
Gemüse, Spinat 6.00 / Nudeln 4.00
Pommes frites, riz, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, pommes nature, pommes en robe 6.00
Légumes, Epinard 6.00 / nouilles 4.00
 French fries, rice, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, boiled potatoes, jacket potatoes 6.00
 vegetables, spinach 6.00 / noodles

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Aus der RÖSTI FACTORY (unsere Rösti Nature ist vegan)

Rösti Nature	  	13.00
Rösti mit Spiegelei Rösti avec œuf au plat Rösti with fried egg	 	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		26.00
Rösti Sion Rösti mit Rahmspinat Rösti aux épinards à la crème Rösti with spinach and cream		24.00
Rösti Zermatt Rösti mit Raclettekäse Rösti avec fromage de raclette Rösti with raclette cheese		23.00
Rösti Genève Rösti mit verschiedenen Gemüsen und Rahm Rösti avec légumes variés et crème chantilly Rösti with different vegetables and whipped cream		25.00
Rösti Lauenen Rösti mit Pilzmischung an Rahmsauce Rösti avec champignons mélangés à la crème Rösti with mixed mushroom and cream sauce		27.00
Rösti Engelberg Rösti mit Speck und Spiegelei Rösti avec lard et œuf au plat Rösti with bacon and fried egg	 	25.00
Rösti Gstaad Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce Rösti avec saucisse paysanne à la sauce aux oignons Rösti with farmer's sausage and onion sauce		27.00
Rösti Appenzell Rösti mit Birne und Käse überbacken Rösti avec poire et gratiné au fromage Rösti with pear and gratinated with cheese		26.00
Rösti Gourmet Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm Rösti avec saumon fumée et crème aigre Rösti with smoked salmon and sour cream		29.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Fleisch, Fisch & Beilagen und Saucen nach Ihrer Wahl

Viande, Poisson & garniture et sauces aux choix

Meat, Fish & side dishes and sauces to choose.

Schweinschnitzel 22.00

Escalope de porc

Schnitzel of pork

Paniertes

Schweinsschnitzel

24.00

Escalope de porc panée

Breaded schnitzel of pork

Bauernbratwurst 20.00

Saucisse de porc

Pork sausage

Pouletbrust gebraten

24.00

Suprême de volaille grillé

Grilled Chicken breast

Kalbpaillard 37.00

Paillard de veau

Veal Paillard

Wienerschnitzel 39.00

Paniertes Kalbsschnitzel

Tranche de veau panée

Breaded veal schnitzel

Entrecôte vom Rind

40.50

Entrecôte de bœuf

Entrecôte beef

Kaltes Roastbeef 26.00

Roastbeef froid

Roastbeef cold

Forelle gebraten 37.00

Truite à la meunière

Butterfried trout

Forelle blau 37.00

Truite au bleu

Blue boiled trout

Gebratenes

Lachsforellenfilet 26.00

Filet de truite saumonée

Salmon trout filet

Fischknusperli Egli

24.00

Poisson croustillant, perche

Crispy fish, perch

**Beilagen/ Garniture/
Side dishes**

Pommes Frites 6.00

Rösti 6.00

Hash browns

Röstikroketten 6.00

Croquettes de rösti

Rösti croquettes

Pellkartoffeln 6.00

Pommes en robe

Jacket potatoes

Salzkartoffeln 6.00

Pommes de terre bouillies

Boiled potatoes

Reis 6.00

Safranrisotto 6.00

Risotto au safran

Saffron risotto

Nudeln 4.00

Nouilles

Noodles

**Beilagen/ Garniture/
Side dishes**

Gemüse 6.00

Légumes

Vegetable

Spinat Rahm 6.00

Epinard à la crème

Creamed spinach

Spinat Nature 6.00

Epinard nature

Spinach natur

Saucen/ Butter

Champignon

Rahmsauce 4.00

Sauce champignons

à la crème

Creamy mushroom's sauce

Zwiebelsauce 3.00

Sauce à l'oignon

Onion Sauce

Kräuterbutter 3.00

Beurre au fines herbes

Herb butter

Zitronenbutter 3.00

Beurre au citron

Lemon butter

Tartarsauce 3.00

Sauce tartare

Tartar Sauce

Preiselbeersauce 3.00

Sauce aux canneberges

Cranberry Sauce

Flüssige Butter 3.00

beurre fondu

melted butte

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan