



Vorspeisen

Randensuppe mit Crème Fraîche (auf Wunsch vegan) <i>Potage de betterave rouge avec crème fraîche</i> Beetroot soup with sour cream	12.00
	
Kürbissuppe <i>Potage de courge</i> Pumkin 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
 	

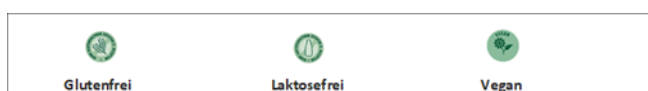
Unser Haus-Salatdressing ist Lactose und Glutenfrei, das italienisches Dressing vegan

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			

Käse / Fromage / Cheese....

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot	ab 2 Pax	p. Pers.	29.00
<i>Fondue au fromage avec pommes de terre et pain</i>			
Cheese fondue with potatoes and bread			
Raclette à Discretion	ab 2 Pax		
mit Kartoffeln und Essiggemüse (Tischofen)		p. Pers.	33.00
<i>Raclette avec pomme de terre et cornichon (four de table)</i>			
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)			
<i>Raclette sur assiette servi avec pommes de terre et cornichon</i>			
Cheese raclette on the plate served with potatoes and pickles			
Käseschnitte Natur			19.50
<i>Croûte au fromage nature</i>			
Swiss cheese toast			
Käseschnitte mit Ei			22.50
<i>Croûte au fromage avec œuf</i>			
Swiss cheese toast with egg			
Käseschnitte mit Schinken			22.00
<i>Croûte au fromage avec jambon</i>			
Swiss cheese toast with ham			
Käseschnitte mit Schinken & Ei			25.00
<i>Croûte au fromage avec jambon et œuf</i>			
Swiss cheese toast with ham and egg			
Käseschnitte mit Birne & Speck			23.00
<i>Croûte au fromage avec poire & lard</i>			
Swiss cheese toast with pear & bacon			



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.



Spezialitäten Wildhorn

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

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.

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, Rösti, Röstikroketten, Pellkartoffeln, Gemüse 6.00

Nudeln 4.00

Pommes frites, rösti, croquettes de rösti, pommes en robe, légumes 6.00
nouilles 4.00

French fries, rösti, croquettes of rösti, jacket potatoes, vegetables 6.00
 Noodles 4.00

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

Schweinschnitzel

24.00

Escalope de porc panée

Breaded schnitzel of pork

Bauernbratwurst 20.00

Saucisse de porc

Pork sausage

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

Nudeln 4.00

Nouilles

Noodles

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

Beilagen/ Garniture/ Side dishes

Gemüse 6.00

Légumes

Vegetable

Gebrautes

Lachsforellenfilet 26.00

Filet de truite saumonée

Salmon trout filet

Fischknusperli Egli

24.00

Poisson croustillant, perche

Crispy fish, perch

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

