




**Randensuppe mit Crème Fraîche** (auf Wunsch vegan) 12.00  
*Potage de betterave rouge avec crème fraîche*  
 Beetroot soup with sour cream 

**Tomatensuppe** 10.00  
*Soupe aux tomates*  
 Tomato soup   

**Kraftbrühe** (auf Wunsch vegan) 9.00  
*Consommé*  
 Clear soup    
 mit Ei/œuf/egg +2.00  
 mit Sherry +3.00  
 mit Flädli/célestine/pancake +3.00



**Tagessuppe** (\*Solange Vorrat) 9.00  
*Soupe de jour*  
 Soup of the day

**Grüner Saison-Blattsalat** 10.50  
*Salade verte de saison*  
 Green seasonal salad  

**Buntgemischter Saisonsalat** 14.00  
**(Blattsalat mit Saisonsalatgemüse)**  
*Salade mêlée varié (salade verte et salade de légumes)*  
 Colorful mixed salad (green salad and vegetable salad)  

**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 copeaux 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  

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

**Gemüseteller** 23.00  
*Assiette de légumes*  
 plate with Vegetable   

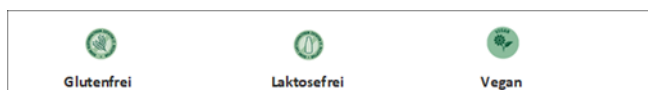
**Gemüsegratin mit Rahmsauce und Käse** 24.00  
*Gratin de légumes avec sauce à la crème et fromage*  
 Vegetable gratin with creamy sauce and cheese

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

## Käse / Fromage / Cheese....


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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.



## Spezialitäten Wildhorn



**Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce** 26.00  
*Escalope de porc à la crème*  
 Schnitzel of pork with creamy mushroom sauce



**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 - Geschnetzeltes an Wildhornrahmsauce** 40.00  
*Émincé de veau à la crème de Wildhorn*  
 Sliced veal with creamy Wildhorn sauce

**Geschnetzelte Kalbsleber** 40.00  
*Emincé de foie de veau*  
 Sliced calf's liver

**Pfeffersteak „Wildhorn“ vom Entrecôte** 44.50   
*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, Safranrisotto, Rösti, Röstikroketten, Salzkartoffeln, Pellkartoffeln 6.00**  
**Gemüse 7.00, Spinat 6.00 / Nudeln 4.00**

*Pommes frites, risotto au safran, rösti, croquettes de rösti, pommes nature, pommes de terre en robe 6.00*  
*Légumes 7.00, Epinard 6.00 / nouilles 4.00*

French fries, risotto saffron, rösti, croquettes of rösti, steam cook potatoes, potatoes boiled in their skins 6.00  
 vegetables 7.00, spinach 6.00 / noodles 4.00

## Aus der RÖSTI FACTORY (unsere Rösti Nature ist vegan)

<b>Rösti Nature</b>	  	<b>13.00</b>
<b>Rösti mit Spiegelei</b> Rösti avec œuf au plat Rösti with fried egg	 	<b>16.00</b>
<b>Rösti Flims</b> Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei Rösti avec jambon, fromage et œuf au plat Rösti with ham, cheese, and fried egg		<b>26.00</b>
<b>Rösti Sion</b> Rösti mit Rahmspinat Rösti aux épinards à la crème Rösti with spinach and cream		<b>24.00</b>
<b>Rösti Zermatt</b> Rösti mit Raclettekäse Rösti avec fromage de raclette Rösti with raclette cheese		<b>23.00</b>
<b>Rösti Genève</b> Rösti mit verschiedenen Gemüsen und Rahm Rösti avec légumes variés et crème chantilly Rösti with different vegetables and whipped cream		<b>25.00</b>
<b>Rösti Lauenen</b> Rösti mit Pilzmischung an Rahmsauce Rösti avec champignons mélangés à la crème Rösti with mixed mushroom and cream sauce		<b>27.00</b>
<b>Rösti Engelberg</b> Rösti mit Speck und Spiegelei Rösti avec lard et œuf au plat Rösti with bacon and fried egg	 	<b>25.00</b>
<b>Rösti Gstaad</b> Rösti mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce Rösti avec saucisse paysanne à la sauce aux oignons Rösti with farmer's sausage and onion sauce		<b>27.00</b>
<b>Rösti Appenzell</b> Rösti mit Birne und Käse überbacken Rösti avec poire et gratiné au fromage Rösti with pear and gratinated with cheese		<b>26.00</b>
<b>Rösti Gourmet</b> Rösti mit Rauchlachs und Sauerrahm Rösti avec saumon fumée et crème aigre Rösti with smoked salmon and sour cream		<b>29.50</b>

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

# Fleisch, Fisch, Beilagen & Saucen nach Ihrer Wahl

*Viande, Poisson & garniture et sauces aux choix*

Meat, Fish & side dishes and sauces to choose.

**Paniertes  
Schweinschnitzel 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 griller*  
Grilled Chicken breast

**Kalbspillard 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  
\*\*\*

**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 de terre en robe*  
Potatoes boiled in their skins  
\*\*\*

**Salzkartoffeln 6.00**  
*Pommes de terre bouillies*  
Steam cook potatoes  
\*\*\*

**Safranrisotto 6.00**  
*Risotto au safran*  
Saffron risotto  
\*\*\*

**Nudeln 4.00**  
*Nouilles*  
Noodles

## Beilagen/ Garniture/ Side dishes

**Gemüse 7.00**  
*Légumes*  
Vegetable  
\*\*\*

**Spinat Rahm 6.00**  
*Epinard à la crème*  
Creamed spinach  
\*\*\*

**Spinat Nature 6.00**  
*Epinard nature*  
Spinach natur  
\*\*\*

**Fitness Salat grün 8.00**  
*Salat Fitness verte*  
Fitness salat green

**Fitness Salat gemischt 9.00**  
*Salade Fitness mélee*  
Fitness salat mixed

## 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 butter

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan