



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie bei uns im Wildbach
aus Küche und Keller verwöhnen zu dürfen!

Ruedi Graf
und sein Team

Speisen und Getränke
Carte des Menus et des Boissons
Meals and drinks



www.hotel-wildbach.ch



Vorspeisen

Entrées / Starters

Unsere Salate

Notres salades / Our salads

Grüner Blattsalat

Salade verte / Green salad

CHF 7.50

Gemischter Salat

Salade mêlée / Mixed salad

CHF 9.00

Nüsslersalat nature

Salade mâche / Lamb's lettuce salad

CHF 9.50

Nüsslersalat mit Ei

Salade mâche avec oeuf /
Lamb's lettuce salad with egg

CHF 11.50

Nüsslersalat mit Ei und gebratenem Speck

Salade mâche avec oeuf et lard rôti /
Lamb's lettuce salad with egg and fried bacon

CHF 12.50

Unsere besondere Empfehlung:

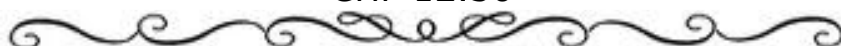
Notre suggestion spécialement / Our special suggestion

Tomatensalat mit frischer Basilikum an Balsamicodressing und Parmesan

Salade de tomates et basilic frais avec une sauce de vinaigre balsamique et
Parmesan

Salad from tomatoes and fresh basil, balsamic dressing with parmesan

CHF 12.50





Vorspeisen

Entrées / Starters

Unsere Suppen

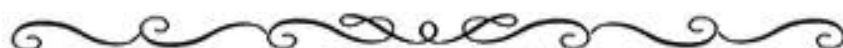
Notres potages / Our soups

Würzige frische Tomatencrèmesuppe CHF 9.50
aromatisiert mit frischem Basilikum und Gin
Potage de tomates parfumé avec basilique et Gin
Tomato soup with fresh basil and Gin

Spezialsuppe der Saison mit frischen Zutaten der CHF 9.50
Jahreszeit entsprechend
Potage spécial aux ingrédients frais de la saison
Special soup with fresh seasonal ingredients

Passierte Gemüsesuppe CHF 6.00
Potage aux légumes moulinés
Soup from passed vegetables

Frische Fleischbouillon mit Ei oder Gemüsestreifen CHF 7.00
Bouillon frais avec oeuf ou julienne
Fresh bouillon with egg or vegetables julienne





Menu Suisse

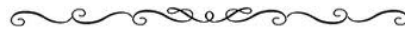
Tagessuppe

Potage du jour / Soup of the day

oder
ou / or

kleiner grüner Salat

Salade verte / Green salad



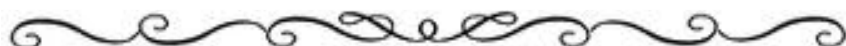
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, Nüdeli und Gemüse

Escalope du porc avec sauce de la crème
aux champignons, nouilles et légumes

Pork escalope with mushroom cream sauce,
noodles and vegetables

CHF 28.00

Änderung der Beilagen CHF 2.50
Modification de la garniture CHF 2.50
Modification of side-dishes CHF 2.50





Hauptgerichte

Plats principaux / Main dishes

Allerlei aus dem Wasser

Notres menus du poisson / Our fish dishes

Fisch-Duo pochiertes Lachsforellen- und gebratenes Zanderfilet auf einem Gemüsebett an feiner Zitronenmelissensauce. Dazu wahlweise Reis, Salzkartoffeln oder Zwergrösti CHF 37.00

Filet de truite de saumonée poché et un filet de sandre rôti sur un lit de légumes avec la sauce de mélisse avec au choix du riz, de pommes nature ou de rösti petits

Steamed filets of salmon trout and fried filets of pike-perch with lemon balm mint sauce. Available in a choice of rice, potatoes or small hash browns

Frittierte Eglifilets an Tartarensauce CHF 33.00
dazu wahlweise Reis mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln oder Zwergrösti

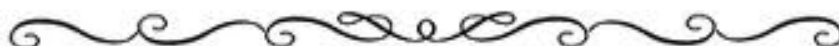
Filets de perche frits avec sauce tartare au choix du riz avec julienne des légumes, de pommes nature ou de rösti petits

Fried filets of perch with tartar sauce and rice with vegetable julienne, available in a choice of boiled potatoes or small hash browns

kleine Portion / petite portion / small portion

CHF 29.50

Änderung der Beilage (Pommes- frites) CHF 2.50





Hauptgerichte

Plats principaux / Main courses

Fischfit Variation von frischem Gemüse mit frittierten Eglifilets an Tartarensauce CHF 30.00

Assiette de légumes avec filets de perche frits et sauce tartare

Vegetables plate with fried filets of perch and tartar sauce

Fischfriture im Chörbli an Tartarensauce CHF 21.50

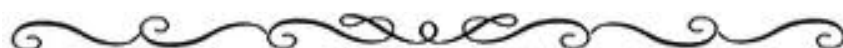
Friture de poissons en corbeille avec sauce tartare

Mixed fried fish in a basquet with tartar sauce

Mit wahlweise Reis, Salzkartoffeln oder Pommes frites CHF 27.50

À votre choix du riz, de pommes nature ou de pommes frites

Also available in a choice of rice, boiled potatoes or chips





Hauptgerichte

Plats principaux / Main courses

Köstliches vom Schwein

Notres menus de porc / Our pork dishes

Schweinssteak an Pilzrahmsauce CHF 30.00
mit Nüdeli und Gemüse garnitur

Escalope de porc avec sauce de la crème aux champignons, nouilles et légumes

Steak of pork with mushroom cream sauce, noodles and vegetables

Paniertes Schweineschnitzel CHF 27.00
mit Pommes frites und reichhaltiger Gemüse garnitur

Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes

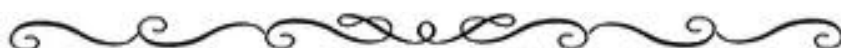
Breaded pork escalope with chips and vegetables

Kleine Portion / petite portion / small portion CHF 24.50

Bärentatze Hackplätzli mit Pilzrahmsauce und Nüdeli CHF 18.50
Beefsteak haché avec sauce de la crème aux champignons et nouilles

Rissole with mushroom cream sauce and noodles

Änderung der Beilage (Pommes frites) CHF 2.50





Hauptgerichte

Plats principaux / Main dishes

Schlemmer-Teller Schweinssteak mit CHF 28.00
hausgemachter Kräuterbutter, reich mit Salaten garniert

Escalope de porc avec beurre aux fines herbes à la mode du chef de cuisine,
garni riche avec salades mêlées

Steak of pork with chef's herb butter, rich garnished with mixed salads



Leichtes vom Huhn

Notres menus de poulet / Our chicken dishes

Pouletfit reichhaltiger Gemüseteller mit CHF 26.50
gebratenem Pouletbrustschnitzel und hausgemachter
Kräuterbutter

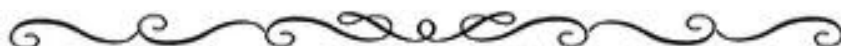
Assiette de légumes avec escalope de poulet rôti et beurre
aux fines herbes à la mode du chef de cuisine

Vegetable plate with fried escalopes of chicken and chief's herb butter

Knusprige Pouletflügeli mit rassiger Sauce CHF 17.50
Ailerons de poulet avec sauce piquant

Chicken wings with spicy sauce

Mit Pommes frites CHF 23.50
Avec pommes frites
With chips





Spezialitäten des Hauses

Spécialités de la maison / Specialities of the house

Rindsentrecôte vom „BEO-Beef“

Fleisch aus dem Berner Oberland

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse garnitur.
Dazu wahlweise Pommes frites, Senfkartoffeln, Reis, Nüdeli
oder Zwergrösti

Entrecôte de bœuf de l'Oberland bernois avec beurre aux fines herbes à la maison et une garniture des légumes. Au votre choix de pommes frites, de pommes à la moutarde, du riz, de nouilles ou de rösti petits

Entrecôte of beef coming from the Berner Oberland with chef's herb butter and vegetables garnish. Available in a choice of chips, mustard potatoes, rice, noodles or small hash browns

200 g - CHF 41.00

150 g - CHF 39.00

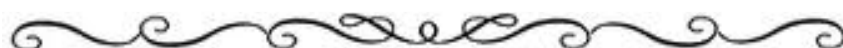
Unsere besondere Empfehlung:

Blackmoran Angus Entrecôte „Wildbach“

*das würzige Fleisch aus biologischer ganzjähriger
Weidehaltung auf den saftigen Wiesen Irlands*

*dazu zwei verschieden Saucen, hausgemachte Kräuterbutter
Country-Fries und frische Gemüse garniture*

CHF 49.50





Schweizer Spezialitäten

Spécialités suisses / Swiss specialties

Rösti

Rösti ist ein flacher, in heißem Fett in der Pfanne ausgebackener Fladen aus geriebenen bzw. geraffelten Kartoffeln.

Die schweizerische Aussprache lautet [rø:fti] – wie „Rööschtli“, also mit betontem „ö“ und „sch“ statt des kurzen „s“. Statt „Rösti“ ist deshalb vereinzelt auch die Schreibweise „Röschtli“ zu finden.

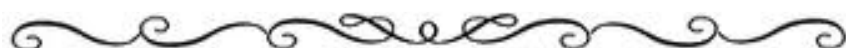
Rösti est une galette plat de pommes de terre râpées frirée dans une poêle.

Rösti is a flat cake of raffled potatoes baked in a pan.

Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei CHF 23.00
avec fromage gratiné et un œuf au plat
scalloped with cheese and with a fried egg

Oberländer Rösti mit Schinken, Speck und Käse CHF 24.00
überbacken und einem Spiegelei
avec jambon, lard, fromage gratiné et un œuf au plat
with ham, bacon, scalloped with cheese and with a fried egg

Brienzer-Rösti CHF 24.00
mit Schinken, Zwiebeln und Käse überbacken mit einem Spiegelei
avec un Jambon, oignons fromage gratiné et un œuf au plat
with ham, onions, scalloped with cheese and with a fried egg





Schweizer Spezialitäten

Spécialités suisses / Swiss specialties

Das Raclette

vom französischen „racler“, d. h. schaben, kratzen

Die erste erhaltene schriftliche Erwähnung des Raclette ist als *Bratchäs* (Bratkäse) in mittelalterlichen Klosterhandschriften aus den Kantonen Ob- und Nidwalden zu finden. Es wird betont, dass der Bratchäs eine besonders nahrhafte Speise der Alpherben sei. Im weltbekannten Kinderbuch „Heidi“ von Johanna Spyri wird das Raclette als „Käsebraten am Spiess“ bezeichnet.

Les mentions premières dans des livres medievales de les départements Ob- et Nidwalden dénotes le raclette „Bratchäs“ (cuisson de fromage). Il est accentué avoir un repas très substantiel pour les bergers alpins. Dans le livre de renommée universelle „Heidi“ de Johanna Spyri le Raclette est nommé „cuisson de fromage à la broche“.

From French “racler”, which means to rasp, to rabble.

The Raclette is mentioned for the first time in medieval books of the departments Ob- and Nidwalden as “Bratchäs” (roast from cheese). It is told, that the “Bratchäs” has been an eminently energizing dish for the alpine herdsmen. In the world-famous book “Heidi” by Johanna Spyri the raclette is named “cheese roasted on a spit”

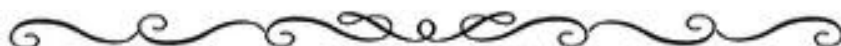
Wildbachs Raclette

Wir reichen Ihnen dazu Gschwellti (Schwyzerdütsch für Pellkartoffeln),
saure Gurken und Essigzwiebeln

avec pommes des terre en robe de chambre, concombres et oignons à l'aigre

with potatoes in the skin, acid cucumbers and pickled onions

CHF 24.00





Schweizer Spezialitäten

Spécialités suisses / Swiss specialties

Käsefondue

Miteinander essen aus einem Topf

Das Käsefondue gilt – duftend und leise vor sich hinbrodelnd – nebst dem Raclette als eines der urtümlichen schweizer Nationalgerichte. Der Begriff „Fondue“ ist abgeleitet vom französischen „fondre“, was schmelzen, zergehen lassen, heisst.

Manger tout ensemble d'un caquelon

Le fondue au fromage est réputé – odorante et cuit en petit feu - un de les plats primitifs nationaux suisses. Le terme „fondue“ est dérivé de le mot “fondre”.

Eating together out of one pot

The cheese fondue applies – smelling and slightly simmering – together with the raclette as one of the ethnic suisse national dishes. The term “fondue” ist derived from the French “fondre”, which means to melt, to savour something.

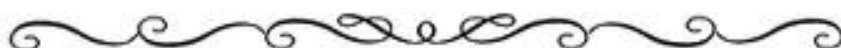
Wildbachs traditionelles Käsefondue

mit hauseigener Käsemischung

Fondue au fromage à la maison

Cheese fondue à la maison

CHF 24.50





Schweizer Spezialitäten

Spécialités suisses / Swiss specialties

Hobelkäse

Als Hobelkäse wird ein mindestens zwei Jahre gelagerter Berner Alpkäse bezeichnet. Dieser Extrahartkäse wird ausschliesslich auf den über 500 Berner Alpen hergestellt. Die Milch der Kühe ist durch die Alpenkräuter nicht nur besonders würzig sondern enthält auch einen grossen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die Weiden werden nicht künstlich gedüngt. Der Käse wird in Handarbeit an Ort und Stelle über dem Holzfeuer aus frischer Rohmilch hergestellt. Am schmackhaftesten ist dieser Käse, wenn er wie bei uns mit einem Käsehobel in dünne Scheiben gehobelt und gerollt serviert wird.

Hobelkäse est un fromage des alpes bernois emmagasiné pour au moins deux ans. Ce fromage est produit exclusivement dans les 500 alpes bernois. Le lait est très aromatique et riche de acide gras polyinsaturé. Les pâtures ne sont pas fertilisé chimique. Le fromage est fabriqué sur le tas en travail manuel sur un feu du bois. Ce fromage est surtout délicieux éfilé en tranches fines et roulée comme au notre restaurant.

Hobelkäse is a cheese from the bernese alps which has been seasoned for at least two years. It is produced only at the more than 500 bernese alps. The milk of these cows is not only very aromatic but also rich of polyunsaturated fat. The grazing land will not be chemical fertilized. The cheese is produced by manual labour locally over log-fire. This cheese tastes the best if shaped in thin slices and be served as rolls as we do.

Hobelkäse aus der Region

CHF 16.50

Fromage rabot de notre région

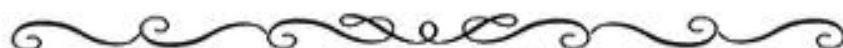
Thin cheese slices from our local district

Gemischter z'Vieriteller (z'Vieri = Zwischenmahlzeit) CHF 22.00

Kalter Fleischsteller mit Käse

(z'Vieri = un casse-croûte) Assiette avec viande froide et du fromage

(z'Vieri = snack) Cold meet and local cheese slices





Für den kleinen Hunger

Casse-croûtes / Snacks

Grosser bunter Salatteller

CHF 17.50

Frischer Gartensalat der Saison

Grande assiette de salade fraîches de la saison

Large fresh seasonal mixed salad plate

Wurst-Käse-Salat nature

CHF 12.50

Salade de cervelats et du fromage / Sausage and cheese salad

Wurst-Käse-Salat mit Gartensalatgarnitur

CHF 18.50

Salade de cervelats et du fromage garni avec salade jardinier

Sausage and cheese salad garnished with garden's salad

Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites

CHF 20.50

Salade de cervelats et du fromage avec pommes frites

Sausage and cheese salad with french fries

