

*Liebe Gäste, herzlich willkommen im Chalet Hotel Hornberg!*

*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Schön, kommen Sie zu uns. Wir möchten Ihren Erwartungen und Ansprüchen in jeder Hinsicht entsprechen. Hinweise, Anregungen und natürlich auch Komplimente nehmen wir gerne entgegen, denn über die Sicht des Gastes verfügen nur Sie.*

*En Guete!*

*Brigitte & Christian Hoefliger – von Siebenthal  
Michael Rindlisbacher, Küchenchef*

**PS: Im kleinen „Holzhüsli“ auf der Terrasse**  
*servieren wir abends unser Käsefondue, Raclette und  
Fondue Chinoise. So richtig urchig und gemütlich!  
Ideal mit Familie und Freunden. Allerdings nur auf Reservation.*

---

*Chers hôtes, soyez les bienvenus chez nous à l'hôtel Hornberg !*

*Nous nous réjouissons de vous accueillir et nous veillons à votre bien-être. Merci d'avoir choisi notre restaurant. Pour correspondre le mieux à vos attentes et exigences, nous vous prions de bien vouloir critiquer nos services et produits si nécessaire.*

*Et si vous en êtes satisfait, dites-le nous aussi,  
car cela fait grand plaisir à nous et à nos employés.*

*Bon appétit!*

*Brigitte & Christian Hoefliger – von Siebenthal  
Michael Rindlisbacher, Chef de Cuisine*

**PS: Au petit chalet rustique,** sur notre terrasse panoramique,  
*nous vous servons volontiers notre délicieuse fondue au fromage, une raclette ou  
bien une fondue chinoise le soir.*

*Le petit chalet, si rustique et confortable, l'endroit parfait pour passer une soirée  
en famille ou entre amis!*

*Seulement avec réservation.*

## Vorspeisen, Kleines & Leichtes – Les entrées et les mets légers

---

**Knackige Blattsalate – Salades vertes**

CHF 10.00

**Gemischte Salatschüssel „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini**

Plat de salades mêlées „Hornberg“ avec crostini à l’ail

CHF 13.00

**Gurken-Rauchlachs-Röllchen mit frischem Meerrettich und Brioche**

Paupiette de concombres et saumon fumé avec raifort frais et brioche

CHF 19.00

**Terrine von mediterranem Gemüse**

mit gebratenen Jakobs-Muscheln und Safran-Mayonnaise

Terrine de légumes méditerranéennes

avec coquilles Saint-Jacques rôties et mayonnaise au safran

CHF 23.00

**Pochiertes Kalbfleisch an einer Kräuter-Sauce und mariniertem Gemüse**

Viande de veau pochée à la sauce aux herbes et légumes marinés

CHF 18.00

**Mariniertes Trockenfleisch aus dem Saanenland**

mit feinem Olivenöl, Balsamico und Parmesan

Viande séchée du Saanenland marinée à l’huile d’olive,

vinaigre balsamique et parmesan

CHF 22.00 / CHF 17.00

## Die Süppchen...!

Les potages...

---

### Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe

Potage de pommes de terre et cresson de fontaine

CHF 10.00

### Randen-Crèmesuppe mit Wasabi-Schaum

Crème de betteraves rouges et mousse de wasabi

CHF 9.50

## Hauptsächlich Hauptgänge !

Il s'agit des plats principaux !

---

### Rahmgulasch vom Saanenländer Kalb

mit hausgemachten Spätzli und Karotten

Goulache de veau du Saanenland à la crème

« spätzli » fait maison et carottes

CHF 30.00

### Das « Cordon-bleu » in der Haselnuss-Kruste

mit reifem Etivaz-Käse und Trockenfleisch, Pommes Frites und Gemüse

Cordon-bleu en croûte de noisettes avec fromage mûr de l'Etivaz

et viande séchée, pommes frites et légumes

CHF 36.00

### Pikantes Saanenländer Natura Rinds-Tatar (140gr)

mit Cognac, „Tête de Moine“ - Käse und Toast

Tartare de bœuf du Saanenland « Natura » piquant (140gr)

avec Cognac, fromage « Tête de Moine » et toast

CHF 31.00 / CHF 20.00

Saaneländer Natura Rindsfilet „Hornberg“  
an einer Portwein-Schalotten-Sauce mit Honig  
Pommes Château und Gemüse vom Markt  
Filet de bœuf du Saanenland « Hornberg »  
à la sauce au Porto, échalotes et miel  
avec pommes château et légumes du marché  
CHF 49.00

Hausgemacht, Grossmutter's Hackbraten mit Pflaumen gefüllt  
Herzoginnenkartoffeln und Gemüse  
Fait maison, rôti haché «à la mode grand-mère»  
farci aux prunes, pommes Duchesse et légumes  
CHF 28.00

Rosa gebratene Koteletten vom Lamm an einer Bohnenkraut-Sauce  
dazu Püree von weissen Bohnen, getrocknete Tomaten,  
schwarze Oliven und Thymian-Kartoffeln  
Côtelettes d'agneau rôtis à point à la sauce de sarriette montagnarde  
avec purée d'haricots blancs, tomates séchées  
olives noires et pommes de terre au thym  
CHF 35.00

Duo von Black-Tiger-Crevetten und Jakobs-Muscheln  
Krustentier-Schaum und Zitronengras-Risotto mit bunten Gemüse-Perlen  
Duo de crevettes « Black Tiger » et coquilles Saint-Jacques  
avec mousse de crustacés, risotto de citronnelle et perles de légumes  
CHF 36.00

Gebratenes Doraden-Filet mit Bratkartoffeln,  
Fenchel-Salat und getrockneten Tomaten  
Filet de dorade rôti avec pommes de terre rissolées  
salade au fenouil et tomates séchées  
CHF 34.00

**Gebratener Wolfsbarsch auf getrüffeltem Rahm-Wirsing  
dazu rotes Zwiebel-Confit und Bratkartoffeln**  
Filet de loup de mer rôti avec chou de milan à la crème aux truffes,  
confit d'oignons rouge et pommes rissolées  
CHF 38.00

**Schwarzwurzel-Kartoffelrösti mit hausgeräuchertem Lachs  
und Schnittlauch-Sauerrahm**  
Roesti aux salsifis noirs avec saumon fumé maison  
et crème acidulée à la ciboulette  
CHF 28.00

**Heisser Tomme de Rougemont mit Trockenfleisch  
Bratkartoffeln und Kräuter-Öl**  
Tomme de Rougemont chaude à la viande séchée  
avec pommes de terre rôties et huile aux herbes  
CHF 25.00

**Hausgemachte Gemüse-Ravioli in Gemüse-Estragonnage**  
Ravioli de légumes fait maison au estragon de légumes  
CHF 26.00 / CHF 19.00

**Die Gemüserösti aus rohen Kartoffeln mit einem kleinen  
Gemüsebouquet und Sauerrahm  
(ca. 20 Minuten Garzeit)**  
Le roesti aux légumes de pommes de terre crues avec  
un petit bouquet de légumes et crème acidulée  
(env. 20 minutes)  
CHF 20.00

## Die süssen Sachen...!

Les desserts...!

---

### Weisses Tonka-Bohnen-Mousse mit Mango-Chili-Ragout

Mousse blanche aux haricots tonka avec ragout à la mangue et chili

CHF 13.00

### Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm

Meringues du four au bois à la crème double

CHF 14.50 / 12.00

### Crème Brûlée von Valrhona-Schokolade mit hausgemachtem Passionsfrucht-Sorbet

Crème brûlée du chocolat „Valrhona“  
et sorbet de la fruit de passion fait maison

CHF 14.00

### Gefüllte Rotwein-Zwetschgen mit Caramel-Keks-Eis

Quetsches au vin rouge farcies et glace au caramel et cake

CHF 14.00

### Das Eiskaffee «Hornberg»

Le café glacé «Hornberg»

CHF 11.00 / CHF 9.00

### Das Rum-Töpfli „Hornberg“ – hausgemachtes Rumeis mit Rosinen

Cassolette de rhum « Hornberg» - glace au rhum fait maison aux raisins

CHF 12.00 / CHF 10.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt.

Tous les prix incl. T.V.A de 7.6%