

*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 & Sascha Koffler, Küchenchefs*

*PS: Im kleinen „Holzhüsi“ 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 & Sascha Koffler, Chefs 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 e soir. Le petit chalet, si rustique et confortable, l'endroit parfait pour passer une soirée en famille ou entre amis, mais seulement avec réservation.*

Das grüne "Salätchen" mit Kernen und Croûtons

Les salades vertes avec graines et croûtons

CHF 10.00

Das gemischte Salatschüsseli „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini

Le plat de salades mêlées „Hornberg“ avec crostini à l'ail

CHF 13.00

„Crème Brûlée“ von Ziegenkäse mit Feigen-Rucola-Salat  
und Rohschinken von der Alp Wildeggli

« Crème Brûlée » au fromage de chèvre avec salade figues et rucola

et jambon cru de l'alpage « Wildeggli »

CHF 19.00

Gebratene Jakobsmuscheln mit geröstetem Speck,  
Kaviar von der Zitrone und asiatischer Kresse

Coquilles Saint-Jacques rôties et lard grillé

caviar de citron et cresson asiatique

CHF 24.00 / 19.00

Thunfisch-Sashimi mit Mango, Avocado, Gurken

und gebratenem Black-Tiger-Shrimp

Sashimi de thon avec mangues, avocats et concombres

à la crevette « Black Tiger » rotie

CHF 23.00

Das echt schmackhafte, marinierte Trockenfleisch aus dem Saanenland  
mit feinem Olivenöl, Balsamico und Parmesan

La viande séchée du Saanenland marinée à l'huile d'olive, balsamique et parmesan

CHF 22.00 / CHF 17.00

## Die Süppchen...!

Les potages...

---

„Munder“ Safran-Suppe mit gebratenem Fenchel

Soupe de safran du village « Mund » et fenouil rôti

CHF 12.00

...und mit Black-Tiger-Shrimps

...et avec crevettes « Black Tiger »

CHF 16.00

Die Schwarzwurzel-Suppe mit Nüsslisalat

Soupe de salsifis et salade doucette

CHF 11.00

Hauptsächlich Hauptgänge !

Il s'agit des plats principaux !

---

Geschmorte Haxe vom Saanenländer Kalb

mit hausgemachten Spätzli und Rahm-Wirsing

Jarret de veau du Saanenland braisé avec « Spätzli » fait maison et chou de milan

CHF 29.00

Das « Cordon-bleu » vom Kalb 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

Rosa gebratener Lammrücken auf Carnaroli-Gorgonzola-Risotto  
mit Radicchio und karamellisierten Birnenspalten

Filet d'agneau et Risotto „Carnaroli“ au fromage Gorgonzola

salade « Radicchio » et poire caramélisée

CHF 36.00

Das gebratene Maispoulet-Brüstchen im Speckmantel mit Salbei und Linsen

Suprême de poulet au maïs rôtie au manteau de lard avec sauge et lentilles

CHF 32.00

Hausgemachter Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce  
Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüse

Fait maison! Rôti de la viande hachée farci aux pruneaux et sauce à la crème,  
pommes Duchesse et légumes

CHF 28.00

Pikantes Saanenländer Natura Rinds-Tatar (140g)  
mit Cognac, „Tête de Moine“ Käse und frischem Toast

Beefsteak tartare de bœuf du Saanenland (140 g)

avec Cognac, fromage „Tête de Moine“ et toast

CHF 20.00 / CHF 32.00

Das Filet vom Saanenländer „Natura“ Rind auf Sellerie-Püree  
Portwein-Schalottensauce, Château-Kartoffeln und Gemüse

Filet de boeuf « Natura » du Saanenland sur purée de céleri

sauce aux échalotes et porto, pommes château et légumes

CHF 49.00

*Black-Tiger-Shrimps mit Basilikum-Spaghetti auf Tomaten-Coulis*  
*Crevettes « Black-Tiger » avec des spaghetti au basilic sur un coulis de tomates*  
CHF 33.00

*Gebratener Wolfsbarsch auf Petersilienwurzel-Püree mit Randen-Vinaigrette*  
*Filet de loup de mer grillé et purée de racines de persil*  
*à la vinaigrette de betteraves rouges*  
CHF 38.00

*Weisch wie fein...: hausgemachtes „Hacktätschli“ vom frischen Zander*  
*auf Rahm-Sauerkraut und Bratkartoffeln*  
*Un « burger » de filet de sandre frais et fait maison avec choucroute à la crème*  
*et pommes de terres nouvelles*  
CHF 30.00

*Heisser „Tomme de Rougement“*  
*mit Bratkartoffeln und hausgemachter Tomaten-Konfitüre*  
*Le « Tomme de Rougement » chaud*  
*avec pommes de terres nouvelles et la confiture de tomates fait maison*  
CHF 28.00

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Frischkäse an einer Salbei-Butter*  
*Ravioli fait maison au fromage frais « Ricotta » et citron au beurre de sauge*  
CHF 27.00 / CHF 20.00

Die süssen Sachen...! Les desserts...!

---

Hausgemachtes Amarettini-Zimt-Parfait auf Kirsch-Ragout  
Parfait glacé de «Amarettini» et cannelle fait maison avec ragout de cerises  
CHF 14.00

Das Gewürztraminer-Törtchen mit feiner Cassis-Birne  
Tarte au « Gewürztraminer » et poire au Cassis  
CHF 14.00

Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm und Früchten  
Meringues du four au bois à la crème double et fruits  
CHF 14.50 / 12.00

Panna Cotta von der Mango auf Granatapfel-Coulis  
Panna Cotta de la mangue sur coulis de grenade  
CHF 14.00

Der Klassiker: Das Eiskaffee «Hornberg»  
Le classic: le café glacé «Hornberg»  
CHF 11.00 / CHF 9.00

Die Erfindung von Werner und Peter...das „Rum-Töpfl“:  
hausgemachtes Rumeis mit Rosinen  
L'invention de Werner et Peter...la cassolette de glace au rhum et raisins fait maison  
CHF 12.00 / CHF 10.00

Alle Preise inkl. 8% MwSt. -- Tous les prix incl. T.V.A de 8%