

Salate & leichte Gerichte – Salades et 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

Feiner Nüsslisalat mit frisch geröstetem Speck, Ei, Croûtons und Perlchampignons

Salade de mâche aux lardons rôtis, croûtons, oeuf et champignons marinés

CHF 17.00

Hausgemachte Terrine vom Rehfilet mit Apfel-Sellerie-Salat und Rotwein-Quitten

Terrine de filet de chevreuil avec salade de céleri aux pommes et coings au vin rouge

CHF 25.00

Kürbis-Timbale mit geräucherter Entenbrust, Nüsslisalat und Kürbiskern-Pesto

Timbale de courge avec magret de canard fumé salade de mâche et Pesto de graines de ourge

CHF 18.00 / CHF 22.00

Rucolasalat mit Büffel-Mozzarella, frischen Feigen, Hirsch-Rohschinken und Baumnüssen

Salade roquette avec mozzarella de bufflon et figues fraîches, jambon cru de cerf et noix

CHF 19.00 / 23.00

Mariniertes Trockenfleisch aus dem Saanenland mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan

Viande séchée du Saanenland à l'huile d'olive, balsamique et parmesan

CHF 17.00 / CHF 22.00

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, „Tête de Moine“ et toast

CHF 20.00 / CHF 32.00

Die Suppen – les potages

Crèmesuppe von Saanenländer Steinpilzen mit einem « Pilz-Zigarillo »

Crème de bolets du Saanenland avec « Zigarillo » de champignons

CHF 13.00

Eine feine Marroni-Schaumsuppe...

Fine soupe de marrons à la crème...

CHF 9.00

...mit gebratenem Wildhase

... avec selle de lièvre sauvage

CHF 14.00

Herrlich herbstlich...! – L'automne est arrivé...!

Rahmpfeffer vom Hirsch mit gemischten Pilzen, Croutons,

Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Preiselbeer-Birne

Civet de cerf à la crème aux champignons et croûtons

Spätzli fait maison, chou rouge et poire aux airelles

CHF 24.00 / CHF 29.00

Wildhackbällen auf getrüffeltem Rahmwirsing

an einer Preiselbeer-Rahmsauce und Schupfnudeln

Boulettes de viande hachée de gibier sur choux de Milan aux truffes,

sauce crème aux airelles et pâtes de pâte de pommes de terre

CHF 29.00

Rehrücken-Filet am Stück gebraten an einer Wacholder-Sauce auf zweierlei

Petersilienwurzel-Püree, Eierschwämmchen und Kartoffel-Haselnuss-Knödel

Filet de selle de chevreuil rôti à l'entière à la sauce au genévrier avec deux purées de racines de

persil, chanterelles et boulettes de pommes de terre aux noisettes

CHF 47.00

*Koteletten vom Wildschwein mit Piment gebraten
an einer weissen Pfeffer-Sauce auf Speck-Rosenkohl und Waldpilz-Tagliatelle
Côtelettes de sanglier rôties avec piment à la sauce au poivre blanc
sur chou de Bruxelles au lard et tagliatelle aux champignons de bois
CHF 38.00*

*24-Stunden-Schmorstück von der Hirsch-Schulter an einer kräftigen
Rotwein-Sauce, Wirsing-Gemüse und hausgemachte Spätzli
Epaule de cerf braisée 24 heures à la sauce forte au vin rouge
spätzli fait maison et légumes
CHF 32.00*

*Allerlei Vegetarisches vom Wild wie... Rotkraut, Spätzli, Schupfnudeln, Wirsing,
Petersilienwurzel-Püree, Eierschwämmchen und Preiselbeer-Birne
Variation végétarienne de garnitures de gibier comme... chou rouge, spaetzli, pâtes de pâte de
pommes de terre, chou de Milan, purée de racines de persil, chanterelles et poire aux airelles
CHF 24.00*

Fleisch- & Fischgerichte - Les viandes & les poissons

*Seeländer Mais-Poulet mit frischen Eierschwämmchen
auf einem Kürbis-Risotto und kleinem Gemüse
Poulet au maïs du « Seeland » aux chanterelles fraîches à la crème
avec risotto à la courge et légumes
CHF 32.00*

*Hausgemachter Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce
Herzoginnen-Kartoffeln und Herbstgemüse
Rôti de la viande hachée farci aux pruneaux et sauce à la crème,
pommes Duchesse et légumes d'automne
CHF 28.00*

Das « Cordon-bleu » vom Kalb in der Kürbiskern-Kruste mit reifem Etivaz-Käse und
Trockenfleisch, Pommes Frites und Gemüse

Cordon-bleu de veau en croûte de graines de courge
avec fromage Etivaz et viande séchée, pommes frites et légumes

CHF 36.00

Saaneländer Natura Rindsfilet „Hornberg“ auf Ochsenchwanz-Ragout
Pommes Château und Gemüse vom Markt

Filet de bœuf du Saanenland « Hornberg »
sur ragoût de queue de bœuf avec pommes Château et légumes du marché

CHF 49.00

Der Fitnesssteller...

...ein Rindssteak (120 gr.) mit Kräuterbutter und knackigen Salaten
Assiette „Fitness“

Steak de bœuf (120gr.) et beurre aux fines herbes avec salades fraîches

CHF 29.00

Gebratenes Zanderfilet* an einer Senf-Sauce
mit glasierten Radieschen, Blattspinat und Salzkartoffeln

Filet de sandre* et sauce à la moutarde, pommes nature, radis glacés et épinards en branches

CHF 34.00

Weisser Thunfisch* in einer Sesamkruste
auf asiatischem Süßkartoffel-Püree mit Fenchelsalat

Thon blanc en croûte de sésame avec purée de patates douces et salade de fenouil

CHF 36.00

* ...aus nachhaltiger Fischerei
...de la pêche durable

Gluschtiges, bunt gemischt – Mets traditionnels

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi „Mateo“ mit frischen Kräutern,
Streifen vom Hirsch-Rohschinken und Saanenländer Pilzen
Gnocchi de pommes de terre fait maison à la mode «Mateo»
avec herbes fraîches, jambon cru de cerf et champignons du Saanenland
CHF 21.00 / CHF 28.00*

*Hausgemachte Kürbis-Ravioli an einer Curry-Sauce...
Ravioli à la courge fait maison et sauce au curry...
CHF 19.00 / CHF 26.00*

*...und mit gebratenen „Black Tiger“ Shrimps ... et avec crevettes „Black Tiger“ rôties
CHF 24.00 / 36.00*

*Rösti aus rohen Kartoffeln mit Petersilien-Wurzel an einer Maronen-Sauce
mit Saanenländer Steinpilzen und Quitten-Püree
Roesti de pommes de terre crues et racines de persil à la sauce aux marrons
avec bolets du Saanenland et purée de coings
CHF 28.00*

*Bayrische Weisswürste mit hausgemachtem süßem Senf und Laugenbretzel
Boudins blancs bavarois à la moutarde douce fait maison et bretzel
CHF 15.00*

*Der Hornbergsteller
Spezialitäten von der Alp Wildeggli
wie Trockenfleisch, Speck, Grümpelwurst und Hobelkäse
Assiette Hornberg – Spécialités de l'alpage Wildeggli comme
viande séchée, lard, saucisse et fromage à rebibes
CHF 21.00*

Feine Desserts – Les desserts

Birnen-Törtchen (ca. 15 Minuten Backzeit)

mit dunklem Tonkabohnen-Mousse und hausgemachtem Pistazien-Eis
Tarte de poires (15 min. au four...) avec mousse foncée aux fèves « Tonka »
et glace aux pistaches fait maison
CHF 15.00

Hausgemachtes Zwetschgen-Sorbet mit „Alter Zwetschge“

Sorbet de prunes fait maison et « vieille prune »
CHF 14.00

Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm – Meringues du four au bois à la crème double
CHF 12.00 / CHF 14.50

Marsala-Mousse mit eingelegten Portwein-Cassis-Feigen und Löffelbisquit

Mousse au « Marsala » avec figues marinées au vin rouge et Cassis avec langue-de-chat
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-Töppli“:

hausgemachtes Rumeis mit Rosinen

L'invention de Werner et Peter....la cassolette de rhum: glace au rhum et raisins fait maison
CHF 12.00 / CHF 10.00

Feines Vermicelle mit Meringue und Schlagrahm

...oder mit Meringue und Gstaader Vanille Glace dazu

Vermicelle avec meringue et crème fouettée ... ou avec meringue et glace vanille de Gstaad
CHF 12.00 / CHF 14.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt. / tous les prix incl. T.V.A 7.6%