

**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.

Haben Sie Lust auf einen **guten Schluck Wein** zum Essen?

Nachfolgend unsere Flaschenweine, welche wir

Ihnen auch **pro dl** servieren:

*Avez-vous envie d'un bon vin avec votre repas?*

*Voici nos vins ouverts, que nous vous servons aussi **par dl**:*

### Weisswein / vin blanc

CH - Petite Arvine 2008  
Caves Ardévoz, Chamoson  
CHF 7.00

J - Pinot Grigio 2007  
Tenuta Villanova  
CHF 6.00

F - Sancerre 2007  
Christian Lauerjat  
CHF 7.80

CH - Mont sur Rolle  
CHF 4.50

CH - Fendant  
CHF 4.50

### Roséwein / rosé

CH - Dôle Blanche 2006  
Ch. Reynard, Savièse  
CHF 6.50

### Rotwein / vin rouge

CH - «Salomon» 2007  
(Pinot Noir / Gamay / Cabernet Franc)  
Domaine Cornulus  
CHF 8.20

J - Primitivo 2006  
Cantina Cantele. Salento  
CHF 5.80

E - Valsacro 2001  
Bodegas Valsacro  
CHF 8.50

F - Château Pavail de Luze  
Chât. Pavail de Luze 2003  
CHF 8.50

CH - Dôle  
CHF 4.80

CH - Chablais rouge  
CHF 4.80

Vorspeisen & kleine Gerichte  
Hors-d'œuvres et petits mets

---

**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

**Mit Waldhonig gratiniertes Schönriederli (leichter Ziegenkäse)**  
**auf Nüsslisalat mit Randen, Apfelstreifen und Kürbiskernöl**  
«Schönriederli» - fromage de chèvre -léger - gratiné au miel de forêt, salade doucette avec betteraves rouges, juliennes de pommes et huile styrienne de graines de courge  
CHF 19.00

**Mariniertes Trockenfleisch aus dem Saanenland**  
**mit feinem Olivenöl, Balsamico und Parmesan**  
Viande séchée du Saanenland marinée à l'huile d'olive, balsamique et parmesan  
CHF 22.00 / CHF 17.00

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

**Kaltes Roastbeef mit Salat von roten Zwiebeln, Tartar-Sauce**  
**und kleinem Salat-Bouquet**  
Roastbeef froid avec salade d'oignons rouges, sauce tatar et un petit bouquet de salade  
CHF 24.00 / CHF 20.00

**...mit einer Portion Pommes Frites**  
...avec des pommes frites  
CHF 29.00 / 25.00

## Die Suppen – les potages

---

### Hausgemachte Gulasch-Suppe

Soupe de goulache fait maison

CHF 13.50

### Eine schmackhafte Gemüse-Crèmesuppe

Une crème de légumes savoureuse

CHF 9.00

... und mit 1 Paar hausgemachten Schweinswürstchen drin

... et avec 1 paire de saucisse de porc fait maison dedans

CHF 13.00

### Der „Pot-au-feu“ in der Militär-Gamelle serviert!

(Rindfleischsuppe mit Gemüse und Kartoffeln)

Le « Pot-au-feu » servi dans la gamelle militaire

(Soupe de bœuf avec légumes et pommes de terre)

CHF 18.00

## Fleisch- & Fischgerichte – les viandes & poissons

---

### Hausgemacht! - die „Wildeggli“ Bauernbratwurst

an einer Zwiebel-Sauce und Rösti (ca. 15 Min.)

Fait maison ! – la saucisse de porc à rôtir (env. 15 min.)

sauce aux oignons et roesti

CHF 22.00

### Rahmgulasch vom Kalb mit Rübli-Bâtonnets

und hausgemachten Spätzle

Goulache à la crème de veau avec bâtonnets de carottes

et frisettes fait maison

CHF 30.00

**Poulet-Brust im Knuspermantel mit Preiselbeeren,  
einem kleinen Gurken-Salat und Pommes Frites**  
Suprême de poulet en pâte croustillante avec des airelles rouges,  
petite salade aux concombres et pommes frites  
CHF 28.00

**Der Fitnessteller mit dem Rindssteak von der Huft  
Kräuterbutter und Salate**  
Assiette „Fitness“  
avec steak de bœuf, beurre aux herbes et salades diverses  
CHF 29.00

**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

**Lachsklösschen im Prosecco-Schaum  
Safran-Kartoffeln und Blattspinat**  
Quenelles de saumon à la mousse au Prosecco,  
pommes de terre au safran et feuilles d'épinards  
CHF 30.00

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

## Feine Pasta-Gerichte – Les pâtes

---

### Hausgemachte Gemüse-Ravioli in Gemüse-Estragonnage

Ravioli de légumes fait maison au estragon de légumes

CHF 26.00 / CHF 19.00

### Tagliatelle mit Brokkoli, Nusspesto und frischem Parmesan

Tagliatelle avec brocoli, pesto au noix et parmesan frais

CHF 22.00 / CHF 17.00

### Äpler-Maccaroni

mit Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln und Apfelkompott

Macaronis montagnards

au jambon, oignons, pommes de terre et compote de pommes

CHF 22.00 / CHF 17.00

### Spaghetti Carbonara mit Knusperspeck

Spaghetti Carbonara au lard croustillant

CHF 21.00 / CHF 16.00

## Traditionelle Gerichte – Mets traditionnels

---

### 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

### Ein wunderbares Käsefondue –

allerdings nur auf der Terrasse serviert

und nicht im Restaurant!

Une fondue de fromage délicieuse –

seulement servie sur la terrasse et non pas au restaurant!

CHF 27.00

**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 Käseschnitte nature  
... oder mit Speck und Spiegelei**  
Croûte au fromage nature  
... ou avec lard et oeuf au plat  
CHF 17.00 / 19.50

**Die Äpler-Rösti  
mit Speck und Käse überbacken**  
Roesti montagnard  
gratiné au lard et fromage  
CHF 21.00

**Die bayrischen Weisswürste  
mit hausgemachtem süßem Senf und Laugenbretzel**  
Boudins blancs bavarois  
à la moutarde douce fait maison et bretzel à la saumure  
CHF 13.00

...wir servieren auch Weissbier!  
...on sert aussi la bière blanche!

**Chicken Nuggets  
mit Curry-Mayonnaise und Pommes Frites**  
Chicken nuggets  
à la mayonnaise au curry et pommes frites  
CHF 18.00

**Portion Pommes Frites**  
Portion de pommes frites  
CHF 9.00 / CHF 7.00

## Feine Desserts – Les desserts

---

**Hausgemachte Schwarzwälder-Kirschcrème**  
Crème de Forêt-Noire et kirsch fait maison  
CHF 12.00

**Crème Brûlé von « Valrhona » Schokolade  
mit Passionsfrucht-Sorbet**  
Crème brûlée de chocolat « Valrhona »  
avec sorbet des fruits de passion  
CHF 14.00

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

**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

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach feinen Kuchen vom Wagen  
und beachten Sie ebenfalls die Glacé-Karte!**

Demandez à nos collaborateurs pour des gâteaux du chariot  
et regardez aussi la carte des glaces!

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt.  
Tous les prix incl. T.V.A de 7.6%