

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.

Haben Sie Lust auf einen guten Schluck Wein zum Essen?
Nachfolgend unsere Flaschenweine, welche wir Ihnen auch pro dl servieren.
Gerne bringen wir Ihnen aber natürlich auch die komplette Weinkarte...

Avez-vous envie d'un bon verre de vin avec votre repas?
Voici nos vins ouverts, que nous vous servons aussi par dl.
Avec plaisir on vous amène aussi la carte des vins entière.

Weisswein / vin blanc

Petite Arvine 2009 Caves Ardévaz, Chamoson CHF 7.00

Pinot Grigio 2009, Tenuta Villanova, CHF 6.20

Sancerre 2008, Christian Lauverjat, CHF 7.80

Montsur Rolle, CHF 5.50

Fendant, CHF 5.50

Roséwein / rosé

Dôle Blanche 2009, Cave Ardévaz, Chamoson CHF 6.50

Rotwein / rouge

«Salomon» 2009, Domaine Cornulus, CHF 8.20 (Pinot Noir / Gamay / Cab. Franc)

Primitivo 2007, Cantina Cantele. Salento, CHF 6.00

Valsacro 2000, Bodegas Valsacro, CHF 8.50

Château d'Arche 2003, Mähler-Besse, CHF 8.50

Chablais rouge, CHF 5.50

Dôle, CHF 5.50

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

Von hier...: das Schönriederli (leichter Ziegenkäse) mit Waldhonig gratiniert
auf Nüsslisalat mit Randen, Apfelstreifen und Kürbiskernöl

D'ici...: le «Schönriederli» – fromage de chèvre léger – gratiné au miel de forêt,
salade doucette avec betteraves rouges,

julienne de pommes et huile de graines de courge

CHF 19.00

Auch von hier...: Das echt schmackhafte, marinierte Trockenfleisch aus dem
Saanenland mit feinem Olivenöl, Balsamico und Parmesan

Aussi d'ici... : La viande séchée du Saanenland

marinée à l'huile d'olive, balsamique et parmesan

CHF 22.00 / CHF 17.00

Fein...: Ein Sesam-Bagel mit Kräuter-Frischkäse,
geräuchertem Lachs und Dill-Senf-Sauce

Un délice... : le «bagel» avec du fromage frais aux herbes, du saumon fumé
et sauce à la moutarde et aneth

CHF 25.00

Die Suppen – les potages

Der klassische Aufwärmer! Die Gersten-Suppe mit Trockenfleisch-Würfeln
Le classic pour réchauffer! La soupe d'orge des grisons avec dés de viande séchée
CHF 12.50

Eine schmackhafte Gemüse-Crèmesuppe, der Inhalt je nach Wochentag,
aber immer frisch und hausgemacht..
Une crème de légumes savoureuse, les ingrédients dépendent du jour, mais c'est toujours
frais et fait maison...
CHF 9.00

... und mit 1 Paar hausgemachten Schweinswürstchen drin
... et avec 1 paire de saucisse de porc fait maison dedans
CHF 13.00

Ohne Salutieren....die hausgemachte Pot au feu in der Militär-Gamelle serviert!
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

Hausgemetzget! – die „Wildeggli“ Bauernbratwurst
an einer Zwiebel-Sauce und Rösti (ca. 15 Min. Garzeit)
Bouché maison ! – la saucisse de porc à rôtir (env. 15 min.) sauce aux oignons et roesti
CHF 22.00

Schon lange nicht mehr gehabt...? 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

Geschnetzeltes vom Saanenländer Kalb «3 Freunde»
mit Trockenfleisch und Steinpilzen, dazu natürlich Rösti und Gemüse
Émincé de veau «trois amis» aux bolets et viande séchée, rösti et légumes
CHF 34.00

Sehr schmackhaft und erst noch gesund: ein gebratenes Maispoulet-Brüstchen im
Speckmantel mit Salbei und Balsamico-Linsen
Suprême de poulet de maïs rôtie en manteau de lard à la sauge et lentilles au balsamique
CHF 32.00

Sportlich oder nicht: Der Fitnesssteller mit dem Rindssteak von der Huft
Kräuterbutter und Salate
Assiette „Fitness“ – avec steak de bœuf, beurre aux herbes et salades diverses
CHF 29.00

Zart, zart, zart! – Das Filet vom Saanenländer „Natura“ Rind
auf Sellerie-Püree und 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

Weisch wie fein...: hausgemachtes „Hacktäschli“ 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

Ein bisschen Mittelmeer... ?
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

Feine Pasta-Gerichte – Les pâtes

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

Es geht nicht ohne...: Die Äpler-Maccaroni
mit Schinken, Zwiebeln, Kartoffeln und Apfelkompott

Les macaronis montagnards
au jambon, oignons, pommes de terre et compote de pommes
CHF 22.00 / CHF 17.00

Gibt Kraft! – Die Spaghetti Carbonara mit Knusperspeck

Spaghetti Carbonara au lard croustillant
CHF 21.00 / CHF 16.00

Gluschtiges, bunt gemischt – Mets divers

Mmmmhhh...: Carnaroli-Kräuter-Risotto
mit Wildeggli Alpkäse und hausgemachten Schweinswürstli

Risotto « Carnaroli » aux herbes fraîches avec fromage d'alpage « Wildeggli »
et saucisse de porc fait maison
CHF 24.00 / CHF 19.00

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

Ein wunderbares Käsefondue –
allerdings nur auf der Terrasse serviert und nicht im Restaurant!
Une fondue de fromage délicieuse – seulement servie sur la terrasse et pas au restaurant!
CHF 27.00

Immer gut...: die Käseschnitte...klassisch nature oder mit Speck und Spiegelei
La croûte au fromage nature... ou bien avec lard et œuf au plat
CHF 17.00 / 19.50

Alle Winter oder was? – Die Äpler-Rösti mit Speck und Käse überbacken
Roesti montagnard gratiné au lard et fromage
CHF 21.00

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

Gehören dazu! – Die bayrischen Weisswürste
mit hausgemachtem süßem Senf und Laugenbretzel
Boudins blancs bavarois
à la moutarde douce fait maison et bretzel à la saumure
CHF 15.00

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

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

Die Portion Pommes Frites...
Portion de pommes frites...
CHF 9.00 / CHF 7.00

Hausgemachtes Amarettini-Zimt-Parfait auf Kirsch-Ragout
Parfait glacé de «Amarettini» et cannelle fait maison avec ragout de cerises
CHF 12.00

Panna Cotta von der Mango auf Granatapfel-Coulis
Panna Cotta de la mangue fait maison et coulis à la grenade
CHF 14.00

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

Geht doch immer! – Das Eiskaffee «Hornberg»
Le café glacé «Hornberg»
CHF 11.00 / CHF 9.00

Die Erfindung von Werner und Peter...das „Rum-Töpfli“:
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

...und nicht zu vergessen: unsere hausgemachten Kuchen auf dem Dessert-Wagen!
Regardez aussi nos gâteaux fait maison sur le chariot!