

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Chalet Hotel Hornberg!

*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Schön, dass Sie zu uns kommen. 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 notre fondue délicieuse le soir. Si vous préférez la fondue chinoise ou bien la raclette.
Le petit chalet, si rustique et confortable, l'endroit parfait pour passer une soirée en famille ou entre amis! Seulement avec réservation.*

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

Caesar Salad – Lattichsalat mit Croûtons, Pouletbruststreifen und Parmesan

Ceaser Salad – salade romaine avec croûtons, lanières de suprême de poulet et

parmesan

CHF 18.00

Black Tiger Shrimps im Kartoffelmantel mit Barbecue-Mousse

und kleinem Kräuter-Salat

Crevettes „Black Tiger“ en croûte de pommes de terre avec mousse barbecue

et petite salade aux herbes

CHF 19.00 / 23.00

Sashimi von weissem Thunfisch

mit kaltem Ratatouille, Basilikum und Chili-Tomaten

Sashimi du thon blanc

avec ratatouille froide, basilic et tomates au chili

*CHF 19.00 / 25.00 **

*Knusperteig mit Büffel-Mozzarella,
getrockneten Tomaten, Rucola und Nusspesto
Pâte croustillante avec mozzarella de bufflonne,
tomates séchées, salade roquette et pesto au noix
CHF 17.00 / 22.00*

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

Die Süppchen – Les potages

*Geeistes Mandelsüppchen mit mariniertem weissem Thunfisch
Potage d'amandes glacé avec du thon blanc mariné
CHF 11.00*

*Peters Geheimtipp: Die Kräutersuppe aus dem eigenen Garten
Coup de cœur de Peter: potage aux fines herbes de notre jardin
CHF 9.00*

*Suppe von passierten Tomaten mit Rosmarin-Lammspiess
und Knoblauch-Crôtons
Potage de tomates passées
avec brochette d'agneau au romarin et croûtons à l'ail
CHF 13.00*

Fleisch- & Fischgerichte - Les viandes & les poissons

Geschmorte Kalbshaxen-Scheibe

mit Limonen-Polenta und Kirschtomaten

Tranche de jarret de veau braisée avec polenta et tomates cerise

CHF 30.00

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

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 20.00 / CHF 31.00

Saanenländer Natura Rindsfilet „Hornberg“

auf Ochsenchwanz-Ragout

Pommes Château und Gemüse vom Markt

Filet de bœuf du Saanenland « Hornberg » xxx

avec pommes château et légumes du marché

CHF 49.00

Rosa gebratene Koteletten vom Lamm an einem Trüffel-Jus
Türmchen von Rösti und Tomme de Rougemont, Blattspinat

Côtelettes d'agneau rôties à point au jus de truffes

Petite tour de roesti et tomme de Rougemont, épinards

CHF 37.00

Duett von Mais-Poulet und Black Tiger Shrimps
auf Safran-Gemüserisotto in Chorizo-Gewürzsud
Duo de poulet au maïs et crevettes „Black Tiger“
sur risotto aux légumes dans un court-bouillon aux chorizo et épices
CHF 36.00

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

Hausgemachter Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce
Herzoginnen-Kartoffeln und Saisongemüse
Rôti haché «à la grand-mère» farci aux prunes,
pommes Duchesse et légumes
CHF 28.00

Gebratenes Zanderfilet mit Senfsaat-Sauce
Kartoffel-Apfelpürée und glasierte Radieschen
Filet de sandre rôti avec sauce à la moutarde
Purée de pommes et pommes de terre et radis glacé
CHF 34.00 *

Seeteufel-Medaillon mit Curry-Schaum und Mandelöl
auf asiatischen Gemüsenudeln
Médaille de lotte de mer avec mousse au curry et huile aux amandes
sur nouilles asiatiques aux légumes
CHF 38.00 *

Schweizer Felchen-Filet im Cornflakes-Mantel
mit Schnittlauch-Sauerrahm und Kartoffel-Gurkensalat
Filet de corégone suisse dans un manteau de cornflakes
avec crème acidulée et salade de pommes de terre et concombre

CHF 27.00 *

* aus nachhaltiger Fischerei

Pasta & Co. – pasta & co.

Fusilli mit Kartoffelwürfel, Kenya-Bohnen und Pesto à la Genovese

Fusilli avec cubes de pommes de terre, haricots du Kenya

et pesto façon Genovese

CHF 22.00 / 17.00

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi im Paprika-Rahm
mit Alpkäse überbacken

Gnocchi de pommes de terre fait maison dans une crème au piment

gratiné avec fromage de l'alpage

CHF 25.00 / 19.00

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli
mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen

Ravioli d'épinards et ricotta fait maison

avec tomates séchées, olives et graines de pignon

CHF 26.00 / 19.00

Die Gemüserösti aus rohen Kartoffeln mit Sauerrahm (ca. 20 Minuten Garzeit)

Le Roesti de pommes de terre crues aux légumes à la crème acidulée

(env. 20 minutes)

CHF 20.00

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

Portion Hobelkäse
Assiette de fromage à rebibes
CHF 19.00

Echt bayrische Weisswürste
mit hausgemachtem süßen Senf und Laugenbretzel
Boudins blancs bavarois à la moutarde douce fait maison et bricelet
CHF 14.00

Feine Desserts – Les desserts

Paprika-Himbeer-Gazpacho mit Basilikum-Sorbet und geröstetem Brioche

Gazpacho de piments et framboises avec sorbet au basilic et brioche toastée

CHF 14.00

Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm

Meringues du four au bois à la crème double

CHF 13.00 / 9.00

Erdbeer-Tiramisu auf Passionsfrucht-Sauce

mit Passionsfrucht- und Erdbeer-Sorbet

Tiramisu de fraises sur une sauce au fruit de la passion

avec sorbet de fruit de la passion et fraises

CHF 13.00

Der Klassiker! – Das Eiskaffee «Hornberg»

Le café glacé «Hornberg»

CHF 10.00 / CHF 8.00

Das Rum-Töppli „Hornberg“ – hausgemachtes Rumeis mit Rosinen

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

CHF 11.00 / CHF 9.00

Auswahl von frischen Beeren im Mandelkörnchen mit Doppelrahm

Choix de baies frais dans une petite corbeille d'amandes avec double crème

CHF 14.00

Beachten Sie ebenfalls unsere Glace-Karte!

Regardez aussi notre carte des glaces!

Alle Preise inkl. MwSt.

tous les prix incl. T.V.A