

Salate & leichte Gerichte – salads and light dishes

Knackige Blattsalate – Mixed green salads

CHF 10.00

Gemischte Salatschüssel „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini

Bowl of mixed salad « Hornberg » with garlic bread

CHF 13.00

Büffel-Mozzarella mit Knusperteig, getrockneten Tomaten, Rucola und Nusspesto

Buffalo mozzarella with a crispy dough, dried tomatoes, rocket salad and nut pesto

CHF 17.00 / 22.00

« Caesar Salad » – Lattichsalat mit Croûtons, Pouletbrust-Streifen und Parmesan

“Caesar Salad” – lettuce with croutons, chicken breast and parmesan cheese

CHF 18.00

Mariniertes Trockenfleisch aus dem Saanenland mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan

Marinated dried meat of the Saanenland with olive oil, balsamic vinegar and parmesan cheese

CHF 17.00 / CHF 22.00

Black Tiger Shrimps im Kartoffelmantel mit Barbecue-Mousse und kleinem Kräuter-Salat

Black tiger shrimps in a potato coat with a barbecue mousse and a small herb salad

CHF 19.00 / 23.00

Sashimi von weissem Thunfisch mit kaltem Ratatouille, Basilikum und Chili-Tomaten*

Sashimi of white tuna with cold ratatouille, basil and tomatoes with chili*

CHF 19.00 / 25.00

** ...aus nachhaltiger Fischerei...*

...from sustainable fishing...

Die Süppchen – ...the soups

Peters Geheimtipp: Die Kräutersuppe aus dem eigenen Garten

Peter's insider tip: the cream soup of herbs from our own garden

CHF 9.00

Die ganz feine Tomaten-Suppe

mit einem Rosmarin-Lammspiesschen und Knoblauch-Croutons

Light soup of tomatoes with a rosemary-lamb skewer and garlic-cROUTONS

CHF 13.00

*Das kalte Mandelsüppchen mit mariniertem weißem Thunfisch**

*Cold almond soup with marinated white tuna**

CHF 11.00

Fleisch- & Fischgerichte – ...meat & fish..

Geschmorte Kalbshaxen-Tranche mit Limonen-Polenta und Kirschtomaten

Braised slices of veal knuckle with lemon polenta and cherry tomatoes

CHF 30.00

Rosa gebratene Koteletten vom Lamm an einem Trüffel-Jus

Rösti mit Tomme de Rougemont und Blattspinat

Grilled lamb chops on a truffle-gravy,

Roesti with Tomme de Rougemont cheese and leaf spinach

CHF 37.00

Hausgemachter Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce

Herzoginnen-Kartoffeln und Saisongemüse

Homemade meat-loaf stuffed with plums on a creamy sauce

"Duchesse" potatoes and summer vegetables

CHF 28.00

** ...aus nachhaltiger Fischerei...*

...from sustainable fishing...

Das «Cordon Bleu» vom Kalb in der Haselnuss-Kruste
mit reifem Etivaz-Käse und Trockenfleisch, Pommes Frites und Gemüse
« Cordon-bleu » of veal in a nut crust, with « Etivaz » cheese and dried meat,
French fries and season vegetables
CHF 36.00

Pikantes Saanenländer Natura Rinds-Tatar (140gr)
mit Cognac, „Tête de Moine“ – Käse und Toast
Beefsteak of the Saanenland Tatar style (140gr)
with Cognac, « Tête de moine » cheese and toast
CHF 20.00 / CHF 32.00

„Surf n' Turf“ – Mais-Poulet und Black Tiger Shrimps
auf Safran-Gemüserisotto und Chorizo-Gewürzsud
“Surf n' Turf” – Duo of corn-fed chicken and black tiger shrimps
on a Chorizo-sauce and vegetable-risotto with saffron
CHF 36.00

Saanenländer Natura Rindsfilet „Hornberg“ auf Ochsenschwanz-Ragout
Pommes Château und Gemüse vom Markt
Beef tenderloin of the Saanenland on an oxtail-ragout
« château » potatoes and market vegetables
CHF 49.00

Der Fitnesssteller
mit dem Rindssteak von der Huft, Kräuterbutter und Salate
« Fitness plate », beef steak with herb butter and mixed salads
CHF 29.00

Felchen-Filets aus dem Neuenburger-See im Knusper-Mantel
mit Schnittlauch-Sauerrahm und Kartoffel-Gurkensalat*

*Fillet of cisco trout of lake "Neuchâtel" in a crunchy coat
sour cream with chives and a salad of potatoes and cucumbers*

CHF 27.00

Gebratenes Zanderfilet an einer Senf-Sauce*

Kartoffel-Apfelpüree und glasierte Radieschen

Sauteed filet of pike-perch on a mustard sauce

mashed potatoes with apples and glazed radish

CHF 34.00

Gebratener Seeteufel an einem Curry-Schaum und Mandelöl
auf asiatischen Gemüsenudeln*

Grilled medallion of anglerfish on a curry sauce

Asian vegetable noodles and almond oil

CHF 38.00

Pasta & Co. –pasta dishes

Fusilli mit Kartoffelwürfeln, Kenya-Bohnen und hausgemachter Pesto

Fusilli pasta with potatoes, green beans and homemade pesto Genovese style

CHF 22.00 / 17.00

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an einer leichten Paprika-Sauce
und Alpkäse überbacken*

Homemade potato-gnocchi on a paprika-cream-sauce

and gratinated with alpage-cheese

CHF 25.00 / 19.00

** ...aus nachhaltiger Fischerei*

...from sustainable fishing...

*Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli
mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen
Homemade ravioli stuffed with spinach and ricotta-cheese,
with sun dried tomatoes, olives and pine nuts
CHF 26.00 / 19.00*

*Die Gemüserösti aus rohen Kartoffeln mit Sauerrahm (ca. 20 Minuten Garzeit)
Vegetable roesti of raw potatoes with sour cream (about 20 minutes of preparation time)
CHF 22.00*

...ganz rustikal- ...all rustic...

*Der Hornbergteller - Spezialitäten von der Alp Wildeggli
wie Trockenfleisch, Speck, Grümpelwurst, Hobelkäse und Rohschinken
The « Hornberg » platter with specialities of the Wildeggli alpage
as dried meat, bacon, sausage, chipped cheese and raw ham
CHF 21.00*

*Portion Hobelkäse
Plate of chipped cheese
CHF 19.00*

*Echt bayrische Weisswürste
mit hausgemachtem süßen Senf und Laugenbretzel
Bavarian white sausages
with homemade sweet mustard and "Bretzel" bread
CHF 15.00*

Hausgemachte Süßigkeiten... - ...the sweet stuff...

Tiramisu mit Erdbeeren auf Passionsfrucht-Sauce mit Erdbeer- und Passionsfrucht-Sorbet

*The Tiramisu with fresh strawberries on a passion fruit sauce
with homemade passion fruit and strawberry-sorbet*

CHF 13.00

Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm

Meringues of the wood stove with double cream

CHF 14.50 / 12.00

Der Klassiker! - Das Eiskaffee „Hornberg“

Iced coffee « Hornberg » style

CHF 11.00 / CHF 9.00

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

hausgemachtes Rumeis mit Rosinen

The invention of Peter & Werner:

The rum pot « Hornberg » - home made rum ice cream with raisins

CHF 12.00 / CHF 10.00

Himbeer-Gazpacho mit Basilikum-Sorbet und geröstetem Brioche

Cold “Gazpacho”-soup with raspberries, basil-sorbet and roasted brioche

CHF 14.00

...und dann gibt's ebenfalls noch hausgemachte Kuchen und die Glacé-Karte!

...have a also look at our trolley with fresh cakes and the ice-cream-menu...!

Alle Preise inkl. 7.6 % MwSt.

All prices incl. of VAT 7.6%