

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

Feiner Büffel-Mozzarella

mit Schweizer Rohschinken, Nektarinen und Rucola-Salat

Mozzarella de bufflonne

avec jambon cru suisse, nectarines et salade roquette

CHF 19.00 / 24.00

**Hausgemachte Terrine von Flusszander und irischem Red Label Lachs
an einer sämigen Dill-Senf-Sauce**

Terrine fait maison de sandre de rivière et saumon irlandais „Red Label“
à la sauce à l’aneth et moutarde

CHF 19.00 / 27.00

Carpaccio vom Kalb

mit Pecan-Nüssen, Gorgonzola und kleinem Kräutersalat

Carpaccio de veau

aux noix de pecan, gorgonzola et petite salade aux fines herbes

CHF 19.00 / 29.00

Mariniertes Trockenfleisch aus dem Saanenland

mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan

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

CHF 16.00 / CHF 21.00

Die Süsspchen – les potages

**Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe
mit einem Pesto-Bruschetta**

Gazpacho – potage espagnol froid
et bruschetta au pesto

CHF 9.50

Peters Geheimtipp: Die Kräutersuppe aus dem eigenen Garten

Coup de cœur de Peter: potage aux fines herbes de notre jardin

CHF 9.00

Ganz fein! – die Süsskartoffel-Suppe mit Chorizo

Très bon! - potage de patates douces au chorizo

CHF 10.00

Fleisch- & Fischgerichte - Les viandes & les poissons

**Geschmorte Kalbsbacke an einem kräftigen Rotwein-Jus
und Gemüse-Kartoffelstock**

Joue de veau braisé au vin rouge et purée de pommes de terre aux légumes

CHF 32.00

**Das « Cordon-bleu » 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“

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

**Gebratene Koteletten vom Lamm auf Tomaten-Paprika-Gemüse
und neuen Bratkartoffeln**

*Côtelettes d'agneau rôtis aux tomates et poivrons
avec pommes nouvelles*

CHF 33.00

**Seeländer Maispoularde an einer sämigen Morchel-Sauce
mit Tagliatelle und Vanille-Rüebli**

*Suprême de poulet de maïs et sauce aux morilles à la crème
Tagliatelle et carottes à la vanille*

CHF 32.00

**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

**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

**Saiblingsfilet „Blau“ an einer leichten Meerrettich-Sauce
mit Petersilien-Kartoffeln und Wurzelgemüse**

*Filet d'omble chevalier „Bleu“ à la sauce légère au raifort,
pommes de terres au persil et légumes racines*

CHF 31.00

**Gebratenes Rotbarben-Filet an einer Ingwer-Sauce
auf Paprika-Polenta**

*Filet de barbet rouget à la sauce aux poivrons et gingembre
avec polenta au poivrons*

CHF 30.00

**Rosa gebratenes Steak vom Thunfisch
auf Tomaten-Oliven-Gemüse und Thymiankartoffeln**

*Steak de thon rôti rosé,
pommes de terre aux thym et tomates aux olives*

CHF 35.00

Spaghettini

mit Zucchini, Sardellen, Chilis, geröstetem Olivenbrot und frittiertem Basilikum

Spaghettini aux courgettes, anchois et chili avec pain aux olives et basilic frite

CHF 17.00 / 20.00

**Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an einer Salbei-Butter
mit geschmortem Ochsenschwanz-Ragout**

Gnocchi de pommes de terre fait maison avec beurre à la sauge

ragoût de queue de bœuf braisé

CHF 19.00 / 26.00

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli mit Tomaten und Rosmarinbutter

Ravioli fait maison aux épinards et ricotta avec tomates et beurre au romarin

CHF 19.00 / CHF 26.00

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 Hornbergteller

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

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 11.00

Feine Desserts – Les desserts

Feines Strudelteigkissen mit einer hausgemachten
Crème von Mascarpone und Amaretti
dazu frische Beeren und hausgemachtes Erdbeer-Sorbet
Coussin de pâte feuilletée à la crème de mascarpone et amaretti fait maison
sorbet de fraises fait maison
CHF 13.00

Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm
Meringues du four au bois à la crème double
CHF 13.00 / 9.00

Marinierte frische Erdbeeren mit Pinienkernen und
hausgemachtem Basilikum-Eis
Fraises fraîches marinées aux pignons et glacé au basilic fait maison
CHF 14.00

Der Klassiker! - Das Eiskaffee «Hornberg»
Le café glacé «Hornberg»
CHF 10.00 / CHF 8.00

Das Rum-Töpfli „Hornberg“ – hausgemachtes Rumeis mit Rosinen
Cassolette de rhum « Hornberg» - glace au rhum fait maison aux raisins
CHF 11.00 / CHF 9.00

Beachten Sie ebenfalls unsere Glace-Karte!
Regardez aussi notre carte des glaces!

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