

Salate & leichte Gerichte – Salades et mets légers

Die knackigen Blattsalate mit Kernen und Croûtons...

Les salades vertes avec graines et croûtons...

CHF 10.00

Die gemischte Salatschüssel „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini

Le plat des salades mêlées „Hornberg“ avec crostini à l'ail

CHF 13.00

Der Frühlings-Salat mit Avocado, Orangen, Grapefruits und grünem Spargel

La salade de printemps avec avocat, oranges, pamplemousse et asperges vertes

CHF 18.00 / 22.00

Fein geschnittenes Sommer-Gemüse mit gebratenen Jakobs-Muscheln und Parmesan

Légumes d'été en fines tranches avec coquilles St. Jacques sautées et Parmesan

CHF 19.00 / 24.00

Sashimi vom Red Label-Lachs mit hausgemachtem „Caipirinha-Mousse“

an einer Zitronen-Pfeffer-Marinade

Sashimi de saumon „Red Label“ avec mousse „Caipirinha“ fait maison

et marinade au poivre et citron

CHF 19.00 / 23.00

Hausgemetzgeter Rohschinken von der Alp Wildeggli auf Ruccola-Salat

mit eingelegten Eierschwämmen und Parmesan

Jambon crû fait maison de l'alpage Wildeggli sur salade roquette

avec chanterelles marinées et parmesan

18.00 / 22.00

Das echt schmackhafte, marinierte Trockenfleisch aus dem Saanenland

mit feinem Olivenöl, Balsamico und Parmesan

La viande séchée du Saanenland marinée à l'huile d'olive, balsamique et parmesan

CHF 17.00 / CHF 22.00

Die Süppchen – Les potages

Peters Geheimtipp: Die Basilikum-Schaumsuppe mit Tomaten-Mozzarella-Spiess

Coup de cœur de Peter: la crème de basilic avec brochette aux tomates et mozzarella

CHF 9.00

Hausgemachte Karottensuppe mit frischem Ingwer und Lachs

Crème de carottes avec gingembre frais et saumon au poivre

CHF 12.00

Das kalte Melonen-Süppchen

mit hausgemachtem Krustentier-Eis und gebratenem Green Tiger Shrimp*

La soupe de melon froide avec glace de crustacés fait maison et crevette* Green Tiger

CHF 13.00

Fleisch- & Fischgerichte – Les viandes & les poissons

Gefüllter und braisierter Kalbs-Schwanz an einer Barolo-Sauce

mit rotem Mangold und hausgemachten Nudeln

Queue de veau farcie et braisée à la sauce au Barolo

avec côtes de bette rouges et nouilles fait maison

CHF 36.00

Geschmorte Lammhaxe auf Kartoffel-Bohnen-Gemüse,

an einer Bergbohnen-Krautsauce und Paprika-Coulis

Jarret d'agneau avec ragoût de pommes de terre et haricots

sauce à la sarriette et coulis de poivrons

CHF 32.00

Hausgemachter Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce

Herzoginnen-Kartoffeln und Saisongemüse

Rôti de la viande hachée farci aux pruneaux et sauce à la crème

pommes Duchesse et légumes

CHF 28.00

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 (140g)
mit Cognac, „Tête de Moine“ Käse und frischem Toast
Beefsteak tartare de bœuf du Saanenland (140 g)
avec Cognac, fromage „Tête de Moine“ et toast
CHF 20.00 / CHF 32.00

Surf 'n Turf! Gebratenes Mais-Pouletbrüstchen und Green Tiger Shrimp* an einer
Erdnuss-Tandoori-Sauce mit asiatischen Glasnudeln
Surf 'n Turf! Suprême de poulet de maïs et crevette* Green Tiger
à la sauce « Tandoori » aux cacahouètes et nouilles asiatiques aux légumes
CHF 34.00

Zart, zart, zart! – Das Filet vom Saanenländer „Natura“ Rind
auf Sellerie-Püree und Portwein-Schalottensauce
Château-Kartoffeln und Gemüse
Tendre, tendre, tendre – le filet de boeuf « Natura » du Saanenland sur purée de céleri
sauce aux échalotes et Porto, pommes Château et légumes
CHF 49.00

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

* ...aus nachhaltiger Fischerei... ...de la pêche durable...

Neuenburger Felchenfilets* an der Mandelbutter mit Gemüseauswahl und Salzkartoffeln
Filets de féra de Neuchâtel au beurre aux amandes, légumes et pommes nature
CHF 31.00

Hausgemachte Klösschen vom Schweizer Hecht* an einer Brunnen-Kresse-Sauce mit
Kirschtomaten und Butternudeln
Quenelles de brochet fait maison à la sauce au cresson de fontaine, tomates cerises et nouilles
CHF 29.00

Grillierter Schwertfisch* auf einem lauwarmen Salat von grünen Bohnen
mit Paprika-Salsa und Rosmarin-Kartoffeln
Filet d'espadon grillé et salade tiède aux haricots verts
sauce légère aux poivrons et pommes de terre au romarin
CHF 38.00

Pasta & Co. – les pâtes...

Tagliatelle mit Rauchlachs* und Keta-Kaviar an einer leichten Kräuter-Sauce
Tagliatelle au saumon fumé avec caviar „Keta“ et sauce légère aux herbes fraîches
CHF 28.00 / 22.00

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola, Mascarpone, getrockneten Tomaten,
Ruccola und karamelisierten Baumnüssen
Les gnocchi de pommes de terre fait maison avec Gorgonzola, Mascarpone,
tomates séchées, salade roquette et noix
CHF 25.00 / 19.00

Hausgemachte Ravioli mit Rahm-Spinat an einer Meerrettichsauce
Ravioli fait maison aux épinards à la crème et sauce fine au raifort
CHF 27.00 / 21.00

Pochiertes „Mösner“ Hühnerei auf Rotwein-Spinat
mit schwarzem Trüffel und einer kleinen Rösti
Oeuf poché de Saanenmöser et épinards au vin rouge petit roesti et truffes noirs
CHF 32.00

* ...aus nachhaltiger Fischerei... ...de la pêche durable...

...ganz rustikal – tout à fait rustique...

*Der Hornbergteller – Spezialitäten von der Alp Wildeggli
wie Trockenfleisch, Speck, Grümpelwurst, Hobelkäse und Rohschinken*

*Assiette Hornberg – Spécialités de l'alpage « Wildeggli » comme
viande séchée, lard, saucisse, fromage à rebibes et jambon cru
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 15.00*

Hausgemachte Süßigkeiten... – Les desserts...

Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm

Meringues du four au bois à la crème double

CHF 14.50 / 12.00

Auswahl von frischen Beeren im Honigkörbchen mit Doppelrahm

Choix de baies fraîches dans une petite corbeille au miel et crème double

CHF 14.00

Der Klassiker! – Das Eiskaffee „Hornberg“ Le classic – le café glacé « Hornberg »

CHF 11.00 / CHF 9.00

Crème Brûlée mit Ananas und hausgemachtem Kokosnuss – Sorbet

Crème brûlée à l'ananas et sorbet de noix de coco fait maison

CHF 13.00

Gefüllte „Brätzeli“ mit Passionsfrucht-Mascarpone-Creme

und hausgemachtem Erdbeer-Sorbet

Bricolet farci et crème du fruit de la passion et Mascarpone avec sorbet de fraises fait maison

CHF 14.00

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

Feine Rahmwaffeln mit frischen Beeren und hausgemachtem Vanille-Oreo-Eis

Fines gaufrettes avec baies fraîches et glace fait maison à la vanille et Oreo

CHF 14.00

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

Regardez aussi nos gâteaux et notre carte des glaces!

Alle Preise inkl. 8.0% MwSt

tous les prix incl. T.V.A 8.0%