

Das Schüsseli „Hornberg“-Salat mit Knoblauch-Crostini

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

CHF 10.00 / 14.00

Salat und Sommer mit Mango, Avocado, Kirschtomaten und Streifen von Schweizer Maispouletbrust

Salade d'été avec mangue, avocat, tomates cerise et filets du suprême du poulet glacé

CHF 19.00 / 26.00

Gebratene „Black Tiger“ Crevetten im Kartoffel-Mantel an einem Barbecue-Mousse
mit Kräuter-Salat und Mango-Coulis*

*Crevettes « Black Tiger » rôtie en manteau de pommes de terre au mousse de « Barbecue »
avec salade aux herbes et sauce de mangue*

CHF 21.00 / 26.00

*Das echtschmackhafte Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metz“
mit feinem Olivenöl und Parmesan*

La viande séchée de la boucherie à Schönried marinée à l'huile d'olive et parmesan

CHF 18.00 / CHF 26.00

*Asiatisch mariniertes Tatar vom „Agri Natura“ Rind
mit Soja-Sprossensalat und Wan Tan*

*Tartare de bœuf « Agri Natura » marinée à l'asiatique
avec salade de pousses au soja et épice « Wan Tam »*

CHF 22.00 / CHF 34.00

Hausgemachtes „Sülzli“ vom „Kalbs-Bäggli“ auf Linsen-Apfel-Salat und Meerrettich-Mousse

Aspic de joues du veau fait maison sur une salade de lentilles et de pommes avec mousse au raifort

CHF 17.00 / 24.00

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

Immer gut ein Süppchen... – Les potages

Rahmsuppe von Gartenerbsen mit gebackenen „Würfeli vom Kalbs-Bäggli“

Soupe crémeuse de petit pois du jardin avec cubes de joue du veau frites

CHF 13.00

*Die Fenchelsuppe mit Safran, kalt und erfrischend,
mit gebratenen Jakobsmuscheln und „Keta“ Kaviar*

Soupe de safran et fenouil froide

avec coquilles Saint-Jacques rôtis et caviar « Keta »

CHF 18.00

Eine Polentasuppe mit schwarzem Trüffel

Fine soupe de polenta avec mousse de Parmesan et truffe noir

CHF 16.00

Hauptsächlich Hauptgänge....

Die Felchen-Filets auf hausgemachtem Kartoffel-Salat mit Gurken und Kräuter-Sauerrahm*

Filets de féra avec salade de pommes de terre aux concombres*

et crème acidulée aux herbes

CHF 29.00

*Gebratenes Filet von der Dorade**

mit indischem Linsen-Gemüse und Tandoori-Joghurt Dip

Filet de dorade rôti*

avec lentilles à la mode d'indienne et dip de yaourt au tandoori

CHF 34.00

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

Boaahhh... !

Ossobucco „Gremolata“ mit Speck-Bohnen und Rahm-Polenta

Osso Bucco « Gremolata »

avec haricots au lard et polenta à la crème

CHF 30.00

Sportlich!

Das gebratene Steak von der „Agri Natura“ Rinds-Huft mit Kräuterbutter und frischen Salaten

Sportive!

Le steak de bœuf avec beurre aux herbes et salades fraîches

CHF 29.00

Saltimbocca von der Maispoulet-Brust an einem Marsalajus

mit Weisswein-Risotto und Ratatouille

Saltimbocca de la suprême du poulet au maïs au jus au Marsala

avec risotto au vin blanc et ratatouille

CHF 27.00

Gebratenes Filet-Médailon vom „Agri Natura“ Rind an einer Barbecue-Tomatensauce

mit Süsskartoffel-Stampf und Mais

Filet de boeuf « Agri Natura » rôtie à la sauce de Barbecue et tomates

avec purée de patates douces et maïs au chili

CHF 49.00

Der Hackbraten – klar...hausgemacht – mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce

Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüse

Fait maison...mais oui! Rôti de la viande hachée farcie aux pruneaux et sauce à la crème,

pommes Duchesse et légumes

CHF 28.00

Das „Cordon Bleu“ im Pankomantel mit Trockenfleisch und Etivaz-Käse gefüllt,
Pommes Allumettes und Gemüse
Cordon Bleu au manteau de mie de pain «panko» farci avec jambon et fromage Etivaz
avec pommes allumettes et légumes
CHF 36.00

Ein pochiertes Mösner-Hühnerei von „Schöpfers“ auf Rahm-Spinat
mit schwarzem Trüffel und Jus
Œuf poché de la famille « Schöpfer » de Saanenmöser sur épinards à la crème
avec jus de truffes et truffe noir
CHF 25.00 / 35.00

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi auf frischer Tomaten-Sugo mit Burrata und Rucola-Pesto
Gnocchi de pommes de terre fait maison et sugo de tomates avec « Burrata » et pesto de roquette
CHF 22.00 / 32.00

Hausgemachte Tagliatelle (mmmhhh...) mit feinen Hackbällchen ,
gebratenem Wirsing, Pinienkernen und geriebenem Parmesan
Tagliatelle fait maison et boulettes de la viande haché
chou de Milan sauté, pignons et Parmesan râpé
CHF 19.00 / 28.00

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

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

*„Es Plättli“das Hornberg- Brett mit Spezialitäten von den Alpsäuli von der „Alp Hasenloch“
wie Speck und Grümpelwurst, sowie Trockenfleisch und Hobelkäse*

*Planchette Hornberg – Spécialités des porcs de l'alpage «Hasenloch» comme
lard et saucisse, ainsi que viande séchée et fromage à rebibes*

CHF 22.00

Saaner Hobelkäse. Punkt!

Assiette de fromage à rebibes de Saanen. C'est ça!

CHF 19.00

Echt bayrische Weisswürste

mit hausgemachtem süßen Senf und Laugenbrezel

Boudins blancs bavaois à la moutarde douce fait maison et brezel

CHF 15.00

*Und warum eigentlich nicht?.....unser feines, hausgemachtes, viel gerühmtes und vor allem frisches
„Birchermüesli“und wenn, dann mit Schlagrahm und Früchten*

Et pourquoi pas?... notre „Bircher“ frais et fait maison ...et si oui,

Savourez-le à la crème chantilly et aux fruits

CHF 10.00

Genau...der Klassiker! – Das Eiskaffee „Hornberg“

Le classique – le café glacé « Hornberg »

CHF 9.00 / 11.00

*Geeistes Mousse von der weissen Schokolade
im Erdbeer-Champagner-Süppchen mit Saaner Bretzel*

Mousse froide au chocolat blanc

et soupe de framboises au champagne et bricelet de Saanen

CHF 16.00

Ganz einfach: frische Beeren im hausgemachten Honigkörbchen mit Doppelrahm

Baies fraîches en petite corbeille au miel avec crème double

CHF 15.00

Meringues aus dem Holzofen mit Saaner Doppelrahm

Meringues du four au bois à la crème double

CHF 12.00 / 14.50

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

hausgemachtes Rumeis mit Rosinen

L'invention de Werner et Peter...la cassiolette de rhum: glace au rhum fait maison et raisins

CHF 10.00 / CHF 12.00

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

Regardez aussi nos gâteaux fait maison et la carte des glaces!