

Das Schüsseli „Hornberg“-Salat mit Knoblauch-Crostini

The bowl of "Hornberg" salad with garlic bread

CHF 10.00 / 14.00

Der sommerliche Gemüse-Salat mit gebratenem Schweizer Poulet und Zitronen-Joghurt

A salad of summer vegetables with Swiss chicken fillets and lemon yoghurt

CHF 19.00 / 26.00

Die gefüllte Strauchtomate mit Burrata, Rucola-Pesto und weissem Tomaten-Schaum

Fresh tomatoes with burrata cheese, rocket pesto and white tomato foam

CHF 19.00 / 27.00

Die gebratene und lauwarme Rotbarbe\* mit feinem Pulpo  
auf Fenchel-Orangen-Salat mit eingelegten roten Zwiebeln

Sautéed and luke warm fillet of red mullet\* with fine octopus  
on a fennel-orange salad with pickled red onions

CHF 22.00 / 34.00

Das echt schmackhafte Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metzger“

an einer mediterranen Marinade mit Oliven-Öl und Zitrone

The typical dried meat from the butcher of Schönried "Buure Metzger"

on a Mediterranean marinade with olive oil and lemon

CHF 18.00 / CHF 26.00

Wenn schon, dann richtig: Tatar vom „Agri Natura“ Rind mit pochiertem Eigelb und Brunnenkresse

To go the whole hog: Tartare of "Agri Natura" beef with poached egg yolk and cress

CHF 22.00 / CHF 34.00

Immer gut ein Süppchen... – The soups....

---

Die feine Zucchini-Crèmesuppe

The creamy soup of courgettes

CHF 10.00

Sehr lecker! „Fonduta“ mit gebratener Polenta und Bresaola

Delicious! "Fonduta" with roasted polenta and bresaola

CHF 13.00

Muss gut zubereitet sein! Gazpacho mit Burrata und Brotchips

Well done! Gazpacho with burrata cheese and bread chips

CHF 18.00

Hauptsächlich Hauptgänge.... – Main courses...

---

Leicht und würzig: Gebratenes Brüstchen von der Schweizer Maispoularde

an einem Chorizo-Jus mit Mais-Crème und grünen Spargeln

Light and tasty: Roasted Swiss corn fed chicken on a chorizo gravy

with sweet corn cream and green asparagus

CHF 27.00

Sportlich!

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

Sporty!

Grilled steak of "Agri Natura" beef with herb butter and fresh salad

CHF 31.00

Boaahhh...!

In Rotwein geschmortes Kalbs-„Bäggli“ mit Polenta und Ratatouille

Boaahhh...!

Cheeks of veal braised in a red wine sauce with ratatouille and polenta

CHF 36.00

Der Hackbraten – klar...hausgemacht – mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce  
Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüse

Oh yes....homemade! The meat loaf stuffed with plums on a cream sauce,  
duchesse potatoes and vegetables  
CHF 28.00

Das „Cordon Bleu“ in der Kräuterpanade mit Gstaader Berg-Taleggio,  
Lyoner-Kartoffeln und Rahm-Kohlrabi

The “Cordon bleu” in a herb-bread crust with “Bergtaleggio” – cheese from Gstaad,  
potatoes Lyonnese style and creamy turnip cabbage  
CHF 38.00

Zart: Das Filet vom Simmentaler Rind mit einem Barolo-Jus,  
buntem Kartoffelstampf und Krautstiel

Tender: The beef fillet from the Simmental with a barolo gravy  
colorful mashed potatoes and chard  
CHF 49.00

Sommerlich! Gebratenes Filet vom Saibling\* an einer „Salsa Verde“ mit Orange,  
Kartoffelsalat und Brunnenkresse

Summerlike! Sautéed char\* fillet on a “salsa verde” with oranges,  
potato salad and cress  
CHF 29.00

Enorm gut: Die Fischsuppe\* „Hornberg“ mit Knoblauch-Crostini und Safran-Aioli

Really good: The fish soup\* “Hornberg” style with garlic crostini and saffron aioli  
CHF 33.00

\* ...aus nachhaltiger Fischerei...from sustainable fishing...

*Tarte Tatin von mediterranem Gemüse mit gebratenen „Black Tiger“ Crevetten  
und Jakobsmuscheln\* an einer Basilikum-Sauce und Oliven*

*“Tarte Tatin” of Mediterranean vegetables with sautéed “Black Tiger” shrimps  
and scallops\* on a sauce of basil and olives*

*CHF 36.00*

*Hausgemachte schwarze Nudeln mit Nori, Chorizo und gebratenen Jakobsmuscheln\**

*Homemade black noodles with nori, chorizo and roasted scallops\**

*CHF 22.00 / 34.00*

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an einer Walnuss-Sauce und frischem Spinat*

*Homemade potato gnocchi on a walnut sauce and leaf spinach*

*CHF 20.00 / 28.00*

*\* ...aus nachhaltiger Fischerei...from sustainable fishing...*

*Ganz rustikal... – Truly rustic...*

---

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

*The “Hornberg” platter with specialities from the porks of the “Hasenloch” alpage,  
including bacon, sausage as well as dried meat and chipped cheese*

*CHF 22.00*

*Saaner Hobelkäse. Punkt!*

*Platter of chipped cheese. This is it!*

*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*

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

*Why not? Our delicious homemade and fresh “Bircher” ... and if you choose it,  
you need to have it with whipped cream and fruits*

*CHF 10.00*

## Hausgemachte Süßigkeiten... – Homemade Desserts...

---

Braucht's mehr? Frische Beeren im hausgemachten Honigkörbchen mit Doppelrahm  
Does it need any more? Fresh berries in a honey-basket with double cream  
CHF 15.00

Raffiniert: mit einer Zitronen-Mascarpone-Crème gefüllte Brickteig-Röllchen  
und dreierlei von der Erdbeere  
Ingenious: Rolls of brick pastry filled with a lemon-mascarpone cream  
and three kinds of strawberry  
CHF 16.00

Genau...der Klassiker! – Das Eiskaffee „Hornberg“  
Right... Classic! Iced coffee “Hornberg” style  
CHF 9.00 / 12.00

Voilà! Meringues aus dem Holzofen mit Saaner Doppelrahm  
Voilà! Wood stove meringues with double cream  
CHF 12.00 / 14.50

Die Erfindung von Werner und Peter...das „Rum-Töpfl“:  
hausgemachtes Rumeis mit Rosinen  
Peter & Werner's invention...the rum pot: homemade rum ice cream with raisins  
CHF 10.00 / CHF 12.00

...und dann gibt's natürlich noch hausgemachte Kuchen und die Glacé-Karte!  
We also recommend our homemade cakes and the list of ice creams