

*Liebe Gäste, ein herzliches Willkommen bei uns im Hornberg!
Ehrlich... wir freuen uns so richtig, sind Sie bei uns!*

*Chers hôtes, soyez les bienvenus chez nous au Romantik Hotel Hornberg!
Nous nous réjouissons beaucoup de votre visite parmi nous !*

Salate & leichte Gerichte – Salades et mets légers

Grün gewinnt!

*Ein Salat-Schüsseli mit Baby-Lattich, Kichererbsen, Radieschen, Karotten,
bunten Tomaten, Gurken und dem Crostini mit „es bitzeli Chnobli“*

Le plat de salade avec laitue, pois chiches, radis, carottes, tomates, concombres et crostini à l'ail

10.00 / 14.00

So richtig Herbst!

Feiner Nüsslisalat mit Butter-Croûtons, glasierten Maroni, pochiertem Hühnerei und Speck

Salade de mâche avec croûtons au beurre, marrons glacés, œuf de poule poché et lard

18.00

Die Blätter fallen. . .

*„Panna Cotta“ vom Rotkraut mit Tatar von geräucherter Entenbrust,
Apfel-Ingwer-Chutney und kaltgerührten Preiselbeeren*

*« Panna Cotta » de chou rouge avec tartare de magret de canard fumé,
chutney de pommes et gingembre et airelles rouges « vanner »*

19.00 / 28.00

Kreativ...

*Kürbis-Rosmarin-Muffin mit Schönrieder Ziegenfrischkäse,
Wildschwein-Rohschinken und frischen Feigen
Muffin au courge et romarin avec fromage frais de chèvre de la laiterie à Schönried,
jambon cru de sanglier et figues fraîches*

18.00 / 27.00

Leicht mit Fisch...

*Herbstliche Blattsalate mit gebratenem Filet vom Zander,
eingelegten Eierschwämmli, süss-saurem Kürbis und Granatapfel
Salades vertes automnales avec filet de sandre rôti,
chanterelles confites, courge à l'aigre-doux et graines de grenade*

22.00 / 29.00

Von hier...!

*Das echt schmackhafte Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metzg“
an einer mediterranen Marinade mit Oliven-Öl und Zitrone
La viande séchée de la boucherie à Schönried
à la marinade méditerranéenne à l'huile d'olive et au citron*

18.00 / 26.00

Wenn schon, dann schon...!

*Tatar vom „Agri Natura“ Rind mit pochiertem Eigelb,
allerfeinstem Zwiebelkompott und hausgemachtem Eis vom Pommery Senf
Tartare de boeuf « Agri Natura » avec jaune d'œuf poché,
compote d'oignons et glace de moutarde de meaux fait maison*

22.00 / 34.00

*Ohne „Schnick-Schnack“ . . . natürlich ist das Tatar auch ganz klassisch erhältlich!
Ou bien le tartare à la mode tout à fait classique !*

Die Süsschen – Les potages

Endlich Saison. . . !

Die Crèmesuppe von Steinpilzen mit Salsiz vom Hirsch

Crème de cèpes avec « Salsiz » de cerf

14.00

Wunderbar sämig. . .

Das Rahmsüpli von Pastinaken. . .

Soupe crémeuse de panais. . .

11.00

.oder mit Trüffelschaum und frischem schwarzem Trüffel

. . . ou avec mousse à la truffe et truffe noire fraîche

16.00

Hauptsächlich Hauptgänge... - Les plats principaux

Der Klassiker...!

*Das Rahmgulasch vom Hirsch mit sautierten Pilzen, Speck, Croûtons,
Preiselbeer-Apfel, hausgemachten Spätzli und Rotkraut
Civet de cerf avec champignons sautés, lard, croûtons,
pomme aux airelles rouges, spaetzli fait maison et chou rouge*

24.00 / 30.00

Wunderbar herbstlich...

*Geschmorte, gezupfte Bäggli vom Hirsch
mit hausgemachten Kürbisgnocchi in Salbeibutter und gebratenem Kürbis
Joues de cerf braisées et en morceaux
avec gnocchi au courge fait maison au beurre à la sauge et courge rôtie*

36.00

Alles andere als „fast food“...!

*Der hausgemachte Burger vom Wildfleisch im Laugen-Brioche mit Speck-Konfitüre,
Apfel, Pilzen, rotem Cole Slaw und Pommes Frites
Burger de gibier fait maison dans un petit pain salé
avec confiture de lard, pomme, champignons, « cole slaw » rouge et pommes frites*

34.00

Das Edelstück. . .

*Der Rehrücken am Knochen gebraten an feinem Wildjus,
Dreierlei vom Knollensellerie, glasierten Äpfeln, sautierten Eierschwämmli
und Macaire-Kartoffeln
Selle de chevreuil rôtie à l'os avec jus de gibier, trois sortes de céleri, pommes glacées,
chanterelles sautées et pommes de terre Macaire*

52.00

Sehr schmackhaft. . .

*Das gebratene Filet vom Zander im Kürbiskernmantel
mit Nüssli-Kartoffelsalat und Kürbiskern-Pesto
Filet de sandre rôti en manteau de graines de courge
avec salade de mâche et pommes de terre et pesto de graines de courge*

32.00

Italienisch. . .!

*Gebratenes Filet von der Dorade auf cremiger „Fregola“
mit geschmorten Ofentomaten, Fenchel, Chorizo und Sauce Rouille
Filet de dorade rôti sur fregola crémeuse avec tomates braisées au four,
fenouil, chorizo et sauce Rouille*

31.00

Ganz fein. . .

*Saltimbocca von der Maispoulet-Brust an einer Maroni-Sauce
mit Schwarzwurzeln, Rahmwirsing und Kartoffel-Blinis
Saltimbocca de suprême de poulet au maïs à la sauce de marrons,
salsifis noir, chou de milan à la crème et blinis de pommes de terre*

29.00

Sportlich!

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

Sportive!

Le steak de bœuf rôti avec beurre aux fines herbes et salades fraîches

31.00

Zart, zart, zart...

*Tournedo vom Agri Natura Rind mit an einer „Kalbsbäggli-Sauce“
auf Kartoffel-Lauch-Püree und Croutons von Kalbsbäggli
Tournedo de bœuf « Agri Natura » à la sauce de joues de veau
avec purée de pommes de terre et poireau et croûtons de joues de veau*

49.00

Klar...!

*Der Hackbraten – mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce,
Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüse*

Rôti de la viande hachée farci aux pruneaux et sauce à la crème, pommes duchesse et légumes

28.00

Saftig...!

*Das Cordon Bleu vom Kalb mit Wildschwein-Rohschinken und Gstaader Taleggio gefüllt
auf Rahmwirsing, Macaire -Kartoffeln und Preiselbeeren*

*Le cordon bleu de veau farci avec jambon cru de sanglier et taleggio de Gstaad,
chou de milan à la crème, pommes de terre Macaire et airelles rouges*

39.00

Hausgemacht. . .

*Die Kürbisgnocchi in Salzeibutter mit geröstetem Speck, Kürbiswürfeln und Parmesan
(gerne lassen wir den Speck auch weg)*

*Gnocchi de courge fait maison au beurre à la sauge avec lard rôti, dés de courge et parmesan
(volontiers possible sans le lard)*

22.00 / 28.00

Aus dem Pilzrevier. . .

*Die hausgemachten Fettuccine mit Saanenländer Steinpilzen Tomaten,
Estragon und reduziertem Kalbsjus
(gerne lassen wir den Fleisch-Jus auch weg)*

*Fettuccine fait maison avec cèpes sautées du Saanenland, tomates, estragon et jus de veau réduit
(volontiers possible sans le jus de veau)*

22.00 / 34.00

*Das Pfännli von Steinpilzen und Eierschwämmli mit frischen Gartenkräutern
auf hausgemachtem, geröstetem Focaccia
Cassoulet de cèpes et chanterelles avec fines herbes de jardin
sur focaccia fait maison et fait grillé*

21.00 / 31.00

Allerlei Vegetarisches. . .

*vom Wild wie . . . Rotkraut, hausgemachte Spätzli, Kürbis-Gnocchi,
Rahm-Wirsing, Waldpilze und glasierte Maroni*

*Variation végétarienne de garnitures de gibier. . . chou rouge, spaetzli fait maison,
gnocchi de courge, chou de Milan à la crème, champignons des bois et marrons glacés*

25.00

„Es Plättli“ . . .

*Das Hornberg-Brett mit Spezialitäten von den Alpsäuli von der „Alp Hasenloch“
wie Speck und Grümpelwurst, sowie Trockenfleisch und Hobelkäse
La planchette Hornberg. . . spécialités des porcs de l’alpage «Hasenloch» telles que lard et
saucisse, ainsi que viande séchée et fromage à rebibes*

22.00

*Saaner Hobelkäse. Punkt!
Assiette de fromage à rebibes de Saanen.*

21.00

*Echt bayrische Weisswürste mit hausgemachtem süßen Senf und Laugenbretzel
Boudins blancs bavarois à la moutarde douce fait maison et bretzel*

15.00

*Warum eigentlich nicht. . . ?
Unser feines, hausgemachtes, viel gerühmtes und vor allem frisches „Birchermüesli“
Notre „Bircher“ frais et fait maison*

10.00

Hausgemachte Süssigkeiten... – Les desserts...

Wunderbar süss...

*Hausgemachtes Zwetschgenmousse mit Schokoladen-Crumble,
Portwein-Butter-Eis und Zwetschgen-Sorbet*

*Mousse aux prunes fait maison avec crumble au chocolat,
glace au beurre et au vin de porto et sorbet de prunes*

15.00

Voilà...!

*Meringues aus dem Holzofen mit Schönrieder Doppelrahm
Meringues du four au bois à la crème double*

12.00 / 14.50

So guet...

*Luftige Rahmwaffeln mit eingemachten Rumtopf-Früchten
und hausgemachtem Glacé von Tonkabohnen
Gaufrettes avec fruits au rhum fait maison et glacé de fève de tonka*

17.00

Der Klassiker...! Das Eiskaffee „Hornberg“

Le classique ! Le café glacé « Hornberg »

9.00 / 12.00

Achtung, Achtung...für den kleinen Gluscht und gaaaaanz wenig:

Das wirklich „Mini Eiskaffee Hornberg“

Attention, Attention, pour la petite envie et pas trop:

le vrai « mini, mini café glacé Hornberg »

4.50

Die Erfindung von Werner und Peter...
Das „Rum-Töpfli“: hausgemachtes Rum-Glacé mit Rosinen
L'invention de Werner et Peter... la cassolette au rhum:
glace au rhum fait maison et raisins
10.00 / 12.00

Feines Vermicelle mit Meringue und Schlagrahm
...oder mit Meringue, Schlagrahm und Gstaader Vanille-Glace dazu
Vermicelles avec meringues et crème fouettée
... ou avec meringue, crème fouettée et glace vanille de Gstaad
12.00 / 14.00

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

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

Alle Preise in Schweizer Franken...

Tous les prix en Francs Suisse...

Da ist überall auch 8% MwSt drin...

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