

*Haben Sie Lust auf einen guten Schluck Wein zum Essen?
 Nachfolgend unsere Flaschenweine, welche wir Ihnen auch pro dl servieren.
 Gerne bringen wir Ihnen aber natürlich auch die komplette Weinkarte...*

*Avez-vous envie d'un bon verre de vin avec votre repas?
 Voici nos vins ouverts que nous vous servons par décilitre.*

Feel like a glass of wine...? There you go with the wines we serve by the decilitre...

Schaumweine / vins mousseux

<i>Blanc de Blancs „Château Hornberg“ 2011</i>	<i>10.00</i>
<i>Domaine du Montet, Bex – 2011er Schaumwein nach klassischer Hefegärung... unser Haus Champagner!</i>	
<i>Flûte Champagne Louis Roederer, 1 dl.</i>	<i>13.00</i>
<i>Hey...ein Glas Champagner geht immer!</i>	

Weissweine / vins blancs

<i>Petite Arvine „Château Hornberg“, 2016</i>	<i>7.80</i>
<i>Amédée Mathier, Salgesch – Exotische Frucht, Kraft, Länge, Finesse...</i>	
<i>Terra Chiara, 2014</i>	<i>8.20</i>
<i>Zamberlani Vini, Piotta – Benvenuti in Ticino. Weisser Merlot und Chardonnay...</i>	
<i>Sélection Charles, 2015</i>	<i>7.20</i>
<i>Hammel SA – Chasselas im Offenausschank muss sein...und das ist der Beste!</i>	
<i>Sancerre, 2015</i>	<i>7.80</i>
<i>Hubert Brochard, Frankreich – Sauvignon blanc aus dem Loire, Kalkstein-Untergrund, toll!</i>	
<i>12 e mezzo, 2016</i>	<i>6.50</i>
<i>Varvaglione – Frisch, fruchtig, leicht, wenig Alkohol...Malvasia & Chardonnay..!</i>	

Rosewein / vin rosé

<i>Domaines Ott – Château Romassan Rosé, 2016</i>	<i>8.50</i>
<i>Provence pur...wow ! Wunderschöne Flaschenform, genialer Rosé aus Grenache, Syrah, Cinsault und Cabernet Sauvignon!</i>	

Rotweine / vins rouges

<i>Cornalin „Château Hornberg“, 2016</i>	<i>8.20</i>
<i>Amédée Mathier, Salgesch – Authentizität, Kirsche, Kraft, Fülle, Wallis...</i>	
<i>Salomon, 2016</i>	<i>8.20</i>
<i>Stéphane Reynard & Dany Varone – Pinot, Cabernet, Gamay Vieille Vignes!</i>	
<i>Kernig, elegant...</i>	
<i>Terra Mora, 2014</i>	<i>8.80</i>
<i>Zamberlani Vini – Merlot Riserva mit Barrique aus dem Sottoceneri.</i>	
<i>Und aus der Magnum!</i>	
<i>Salice Salentino Riserva, 2013</i>	<i>6.50</i>
<i>Roberto Mazzei, Apulien – Rebsorte Negroamaro. Unser „perfekter“ Italiener...</i>	
<i>Clos d'Agon Valmaña, 2014</i>	<i>8.20</i>
<i>Peter Sissek, Cataluna – Merlot, Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon...</i>	

Süsswein / vin dessert

<i>Mille fiori, 2011</i>	<i>12.50</i>
<i>Tenimento dell'Ör, Arzo – Boahh...und das im Offenausschank!</i>	

Als Beginn oder einfach eher leicht..

Grün gewinnt!

Ein feines Salat-Schüsseli mit Kichererbsen, Radieschen, Karotten,
bunten Tomaten, Gurken und dem Crostini mit „es bitzeli Chnobl“

Le plat de salade avec pois chiches, radis, carottes, tomates, concombres et crostini à l'ail
A bowl of salad with chick-peas, radish, carrots, tomatoes, cucumbers and garlic crostini

11.00 / 15.00

Mit Finesse...!

Mousse von der Rauchforelle mit bunten Randen, Yuzu-Orangenvinaigrette,
Wasabicreme und Butterbrioche

Mousse de truite fumée avec salade de betterave colorée, vinaigrette à l'orange et yuzu,
crème au wasabi avec brioche au beurre

Mousse of smoked trout with colored beetroot, vinaigrette of yuzu and oranges,
cream of wasabi and butter brioche

27.00

Frisch und leicht...!

Bittersalate und Baby-Lattich mit frischer Mango, Burrata, Kirschtomaten,
Basilikum und Parma-Rohschinken

Salade amère et laitue avec mangue fraîche, burrata, tomates cerises, basilique
et jambon cru de parme

Bitter salad and lettuce with mango, burrata, cherry tomatoes, basil and Parma raw ham

23.00

Von hier...!

Das echt schmackhafte Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metzg“
an einer mediterranen Marinade mit Oliven-Öl und Zitrone

Viande séchée de la boucherie de Schönried et marinade à l'huile d'olive et au citron
The dried beef from the butcher „Buure Metzg“ of Schönried on a Mediterranean
marinade with olive oil and lemon

18.00 / 26.00

Wenn schon...!

Das Tatar vom Schweizer Rind mit Avocado, gebackenen Kalbsbacken und Argan-Öl
Tartare de bœuf suisse avec avocat, joues de veau frites et huile d'argan
Tatar of swiss beef with avocado, fried veal cheeks and argan oil

38.00 / 23.00

Passt gut...!

Leichtes Sauerkraut Süppchen mit Apfel
Petit potage de choucroute léger avec pommes
Light soup of sauerkraut with apples

11.00

.....und poelertem Saiblingsfilet
...et filet d'omble chevalier poêlé
...and pot-roasted fillet of char

19.00

Hauptsächlich Hauptgänge...

Gut Ding will Weile haben...!

*Langsam geschmorte „Kalbsbäggli“ auf Süsskartoffelpüree, Lauchzwiebeln,
Amarettini und Sauce von getrockneten Pflaumen
Joues de veau braisées avec purée de patates douces, oignons de printemps,
amarettini et sauce aux pruneaux
Slowly braised cheeks of veal on a sweet potato puree, leek onions,
amarettini and sauce of dried plums
38.00*

Sportlich...!

*Gemischte Blatt und Rohkostsalate
mit Steak von der Rindshuft und hausgemachter Kräuterbutter
Salade verte composée avec crudités avec steak de bœuf
et beurre aux fines herbes fait maison
Mixed leaf and raw vegetables salad with steak of beef and homemade herb butter
36.00*

Das Original...!

*Das „Cordon Bleu“ vom Kalb gefüllt mit Tomme de Rougemont
und Saaner Trockenfleisch, frischer Blattspinat, Risolee von neuen Kartoffeln
und Birnen-Chutney
Le „Cordon Bleu“ de veau farci avec tomme de Rougemont et viande séchée de Saanen,
épinards, pommes de terre rissolées et chutney aux poires
The „Cordon Bleu“ of veal filled with tomme de Rougemont and dried meat
from Saanen, fresh leaf salad, roasted potatoes and chutney of pear
39.00*

Zart, zart, zart...!

*Filet vom „Agri Natura“ Rind an einer Meerrettich-Kruste, Jus mit Senfkörnern
und Dill mit geschmorten Randen und Bratkartoffelcreme*

*Filet de boeuf „Agri Natura“ en croûte de raifort, jus aux graines de moutarde
et à l'aneth avec betteraves rouges braisées et crème aux pommes de terre rissolées*

*Fillet of „Agri Natura“ beef on a horseradish crust, gravy of mustard seeds
and dill with braised beetroot and cream of roasted potatoes*

49.00

Der Klassiker...!

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

*Rôti de viande hachée aux pruneaux avec sauce à la crème,
pommes de terre duchesse et légumes*

*Homemade meat-loaf stuffed with plums on a creamy sauce,
duchess potatoes and vegetables*

28.00

Better than ever...!

*Hausgemachter Burger vom Kalbfleisch im Oliven-Brioche mit Burrata,
Avocado, getrockneten Tomaten, Rucola, Pancetta,
Basilikum-Mayo und Pommes Frites*

*Burger fait maison avec viande hachée de veau dans un pain brioché aux olives,
burrata, avocat, tomates séchées, roquette, pancetta,
mayonnaise de basilique et pommes frites*

*Homemade veal burger in an olive brioche bread,
burrata, avocado, dried tomatoes, rocket, pancetta, basil mayo and French frites*

30.00

Asiatisch juhu...!

Gebeizter Teriyaki-Lachs mit asiatischem Gemüse, Udon-Nudeln und Enoki-Pilzen

Saumon teriyaki avec légumes asiatiques, nouilles udon et champignons enoki

Teriyaki salmon with Asian vegetables, udon noodles and enoki mushrooms

34.00

Aus dem Meer...!

*Gebratenes Wolfsbarschfilet und Black Tiger Shrimp mit Cannellini-Bohnen,
Chorizo, Sauce Bouillabaisse und Kalamata-Oliven*

*Filet de loup de mer et crevette « Black Tiger » rôtis avec haricots cannellini,
chorizo, sauce bouillabaisse et olives kalamata*

*Roasted fillet of sea bass and "Black Tiger" shrimp with cannellini beans,
chorizo, sauce bouillabaisse and kalamata olives*

38.00

Hausgemacht...!

*„Tagliatelle aglio, olio e peperoncino“ mit gebratenem Wirsing,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen*

*„Tagliatelles aglio, olio e peperoncino“ avec chou pommé rôti,
parmesan et pignes grillées*

*„Tagliatelle aglio, olio e pepperoncino“ with roasted savoy cabbage,
parmeasan and grilled pine nuts*

30.00

Toscana...!

Cremiges Risotto mit Knollensellerie, Mascarpone und schwarzem Wintertrüffel

Risotto à la crème avec céleri-rave, mascarpone et truffe noire à l'hiver

Creamy risotto with celeriac, mascarpone and black winter truffle

30.00

Zuckersüss...

Die Verführung...!

Pochierte Nashibirne mit hausgemachtem Eis von Honig und Zironenthymian
Birnen-Ingwer-Gel und Honigwabe

Poire nashi pochée avec glace au miel et thym-citron fait maison,
gel de poire au gingembre et rayon de miel

Poached nashi pear with homemade ice cream of honey and lemon-thyme,
gel of pear and ginger and comb honey

17.00

So süss...!

Hausgemachtes Panna Cotta mit Zimt
an einem Zwetschgencoulis und hausgemachtem Eis vom Butterstreusel

Panna cotta fait maison avec cannelle, coulis aux prunes et
glace de rognures de beurre fait maison

Homemade panna cotta with cinnamon, plum sauce and
homemade ice cream of butter crumbs

15.00

Etwas Leichtes...

Weltklasse-Meringues von der Bäckerei Wehren mit Schönrieder Doppelrahm

Classe internationale – meringues de la boulangerie Wehren
avec crème double de Schönried

World class – meringues from the Bakery Wehren with double cream from Schönried

12.00 / 14.50

Geht doch immer... Das Eiskaffee „Hornberg“

Le café glacé „Hornberg“

Iced coffee „Hornberg“ style

9.00 / 12.00

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
The invention of Werner and Peter.... The rum pot:
homemade rum ice-cream with raisins
10.00 / 13.00

—

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl 8% MwSt...
Tous les prix en Francs Suisse incl. 8.0% T.V.A...
All prices in Swiss Francs incl. of VAT 8%...