

*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 &amp; 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 Cabarnet 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 &amp; 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

### 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

La viande séchée de la boucherie à Schönried

à la marinade méditerranéenne à l'huile d'olive et au citron

The typical dried meat from the butcher of Schönried "Buure Metzg" on a Mediterranean marinade with olive oil and lemon

18.00 / 26.00

*Der klassische Aufwärmer!*

*Die Gersten-Suppe mit Würfeln von Rohschinken und Trockenfleisch  
und Speck-Baguette*

*Soupe à l'orge des Grisons avec dés de jambon cru et viande séchée  
et une petite baguette au lard*

*Barley soup "Grison style" with dices of raw ham, dried meat  
and small bacon-baguette*

15.00

*Herzhaft!*

*Eine schmackhafte Gemüse-Crèmesuppe, der Inhalt je nach Wochentag,  
aber immer frisch und hausgemacht...*

*Toujours fraîche et fait maison! Une crème de légumes savoureuse*

*A tasty vegetables cream soup, always homemade, always fresh...!*

12.50

*...und mit 1 Paar hausgemachten Schweinswürstchen drin*

*...et avec 1 paire de saucisses de porc fait maison*

*...and with a pair of homemade pork sausages in it*

18.00

*Ohne Salutieren....!*

*Der kräftige „Pot au feu“ mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse  
in der Militär-Gamelle serviert!*

*Le „Pot-au-feu“ avec bœuf, pommes de terre et légumes  
servi dans la gamelle militaire*

*The "Pot-au-feu" with beef, potatoes and vegetables  
served in a military mess tin*

22.00

## Hauptsächlich Hauptgänge...

---

### Hausgemetzget!

Die Bratwurst von den Alpsäuli von Müllener's Alp an einer Zwiebel-Sauce  
und Rösti (ca. 15 Min. Garzeit)

La saucisse de porc de l'alpage (15 min.)

avec sauce aux oignons et roesti

The grilled sausage from the porks of the alpage on a onion sauce  
and roesti (takes about 15 min.)

24.00

### 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

### 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 fries

30.00

*So richtig Winter...!*

„Äpler Macaroni“ mit Lauch, Kartoffeln, Zwiebelschmelze,  
Alpkäse und Apfelkompott

Macaroni montagnard avec poireau, pommes de terre, oignons,  
fromage de l'alpage et compote aux pommes

Macaroni mountain style with leek, potatoes, onions,  
cheese from the alpage and apple compote

21.00 / 27.00

*Alles fährt Ski...!*

Die Äpler-Rösti mit Speck, Käse und natürlich einem Spiegelei

Roesti montagnard gratiné au lard, fromage et œuf au plat

The mountain style roesti topped with bacon, cheese and fried egg

23.00

*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

*Sportlich...!*

Gemischte Blattsalate und Rohkost..

...mit einem 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 with homemade herb butter

36.00

...mit einer Maispouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter

...Suprême de poulet au maïs avec beurre aux fines herbes fait maison

...Breast of corn fed chicken with homemade herb butter

30.00

...mit dem Filet vom Rind und hausgemachter Kräuterbutter

...Filet de bœuf avec beurre aux fines herbes fait maison

...Fillet of beef with homemade herb butter

49.00

...mit gebratenem Wolfsbarsch und Zitronenbutter

...Loup de mer rôti et beurre au citron

...Roasted sea bass with lemon butter

36.00

Wunderbar...!

Ein Käsefondue mit der Hausmischung, allerdings nur auf der Terrasse serviert  
und nicht im Restaurant!

Une fondue de fromage délicieuse – mais uniquement servie en terrasse  
et pas au restaurant!

A delicious cheese fondue after the Hornberg recipe – but only served  
on our patio and not in the restaurant!

28.00

Geht nicht ohne!

Die Käseschmitte aus dem „Pfännli“...klassisch nature oder mit Speck und Spiegelei

La croûte au fromage dans la casserole, nature... ou bien avec lard et œuf au plat

Cheese crust in the pan...classic style or with bacon and fried egg

22.00 / 26.00

Bei jeder Gelegenheit

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

Planchette avec spécialités de porc de l'alpage de la famille Müllener

comme lard et saucisse, viande séchée et fromage à rebibes

Specialities of the alpage of the Müllener family with dried beef,

bacon, sausage and chipped cheese

23.00

*Gehören dazu!*

*Die bayrischen Weisswürste mit „Händlmaier“ Senf und Laugenbretzel  
Boudins blancs bavarois à la moutarde „Händlmaier“ et bretzel à la saumure  
Bavarian white sausages with „Händlmaier“ mustard and brezel  
16.00*

*...wir servieren übrigens auch Weissbier!  
...et on sert aussi la bière blanche de Munich!  
...we do also serve wheat beer from Munich!*

*Saaner Hobelkäse. Punkt!  
Fromage à rebibes de Saanen  
Chipped cheese from Saanen  
19.00*



## Zuckersüss...

---

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 butter crumbs  
15.00

Etwas Leichtes...

Weltklasse-Meringues von der Bäckerei Wehren mit  
Schönrieder Doppelrahm und Früchten  
Classe internationale – meringues de la boulangerie Wehren avec  
crème double de Schönried et fruits  
World class – meringues from the Bakery Wehren with double cream  
from Schönried and fruits  
12.00 / 14.50

Geht doch immer... Das Eiskaffee „Hornberg“  
Le café glacé „Hornberg“  
Iced coffee „Hornberg-style“  
9.00 / 12.00

Achtung, Achtung, für den kleinen Gluscht und ja nicht zu viel:  
er wirklich „Mini Eiskaffee Hornberg“  
Attention, Attention, pour la petite envie et pas trop:  
le vrai „mini, mini café glacé Hornberg“  
Attention, Attention: Just a taste and not too much:  
the true “Mini Ice Coffee 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  
The invention of Werner and Peter.... The rum pot:  
homemade rum ice-cream with raisins  
10.00 / 13.00

...und nicht zu vergessen: unsere hausgemachten Kuchen auf dem Wagen!  
Nous vous recommandons aussi nos gâteaux fait maison!  
We also recommend our homemade cakes!

—

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%...