



MENU VORSCHLÄGE ROMANTIK HOTEL HORNBERG

Vorspeisen:

- ✓ Salatschüssel „Hornberg“ mit Mais, Karotten und Knoblauch-Croûtons, 11/14
- ✓ Mariniertes Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure-Metzg“ mit Parmesan, Olivenöl, 19
- ✓ Tatar vom Agri Natura Rind mit Cognac, Tête de moine und Toast, 22
- ✓ Variation vom Lachs mit Kräutersalat und Brioche, 24
- ✓ Terrine von Flusszander und Lachs mit Dill-Senfsauce und Spargel-Salat, 24
- ✓ Marinierter Tafelspitz mit Nüsslisalat, Kartoffeldressing und Apfel-Meerrettich, 19
- ✓ Terrine von Tafelspitz mit Linsen-Vinaigrette und frischem Meerrettich, 23
- ✓ Carpaccio vom Thunfisch mit Sojasauce und Wasabi, 22
- ✓ Halbgebratener Saibling asiatisch mariniert mit Sesam, Koriandersauce und Shiso-Kresse, 21
- ✓ Kalbscarpaccio mit Kräutersalat, Gorgonzola, Peccanüssen und Arganöl, 22
- ✓ Carpaccio vom „Agri Natura“ Rind mit marinierten Champignons und Rucola, 22
- ✓ Tatar von geräucherter Entenbrust mit Fleur de Sel, Honig und Apfel-Selleriesalat, 22
- ✓ Hausgemachte Champignonterrinerne mit Salat, Schalotten-Vinaigrette und Rohschinken von der Alp „Wildeggli“, 18
- ✓ Mille feuille von mediterranem Gemüse mit Rohschinken von der Alp „Wildeggli“, Nuss-Pesto und Parmesan, 19
- ✓ Büffel-Mozzarella mit Ramati-Tomaten, Nektarinen, Parmaschinken, Rucola-Salat und Pinienkernen, 18
- ✓ Fenchelmousse mit „Saaner“ Hobelkäse und gerösteten Baumnüssen, 18
- ✓ Gratiniertes „Schönriederli“ (leichter Ziegenkäse) mit Honig, schwarzem Pfeffer und Kräutersalat, 18
- ✓ „Vitello Tonnato“ Pochiertes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Mayonnaise und Kapernäpfeln, 21
- ✓ Thunfisch-Tatar mit Passionsfrucht-Currymayonnaise, 23
- ✓ Feta-Zucchinirollchen mit getrockneten Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Rucola-Salat, CHF 17

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% Mehrwertsteuer



Warme Suppen:

- ✓ Peters Kräuterschaum-Suppe, 11
- ✓ Cappuccino von Rüeblü und Ingwer, 11
- ✓ Kartoffel-Crèmesuppe mit Brunnenkresse und Keta-Kaviar, 13
- ✓ Süsskartoffel-Suppe mit Chorizo und Vanille-Öl, 12
- ✓ Meerrettichschaumsuppe mit Tafelspitz, 13
- ✓ Blumenkohlsuppe mit Kürbiskern-Öl, 11
- ✓ Brokkoli-Cremesuppe mit Crevetten, 13
- ✓ Curry-Zitronengrassuppe mit Crevetten-Spiess, 15
- ✓ Basilikum-Schaumsuppe, 11
- ✓ Champignon-Rahmsuppe mit Croutons, 11
- ✓ Suppe von Waldpilzen mit Rohschinken-Biskuit, 13
- ✓ Geflügel-Crèmesuppe, 12
- ✓ Sellerieschaumsuppe mit Chili-Öl, 11
- ✓ Gulaschsuppe mit Bauernbrot, 14
- ✓ „Tom kha Gai“ Suppe, 12
- ✓ Kürbis-Crèmesuppe mit asiatischen Aromen, 12
- ✓ Kartoffel-Spinatcreme mit pochiertem Hühnerrei, 14
- ✓ Krustentierschaum mit Armagnac, 14
- ✓ Randen-Cremesuppe mit Wasabischaum, 11
- ✓ Kefen-Suppe mit gebratener Riesen-Crevette, 14
- ✓ Kräuter-Tomatensuppe mit Pastis und gebratenem Lammspiess, 15
- ✓ Linsen-Cremesuppe mit Speck und Croutons, 11
- ✓ Cremesuppe von Peperoni, 11
- ✓ Petersilienwurzel-Suppe mit gebackenen Kalbsmilken, 16

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% Mehrwertsteuer



Klare Suppen:

- ✓ Tafelspitz-Bouillon mit Wurzelgemüse und Flädli, 11
- ✓ Geflügel-Consommé mit Eierstich, 13
- ✓ Tomaten-Consommé mit Seeteufel und Basilikum, 16
- ✓ Fenchel-Consommé mit Kirschtomaten, Safran und Crevetten, 14
- ✓ Tessiner Zucchetti-Suppe mit Safran und Tomate, 11
- ✓ Klare Ochschwanz-Suppe mit Sherry, 13
- ✓ Rinds-Consommé mit Flädli, 13
- ✓ Tee vom Reh mit Gemüseperlen, 14

Kalte Suppen:

- ✓ Kalte Gurkensuppe mit Dill, geräuchertem Lachs und Keta-Kaviar, 16
- ✓ Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffel-Öl, 13
- ✓ Geeistes Süsschen von roten linsen mit Griechischem Joghurt und Argan-Öl, 11
- ✓ Gazpacho „Andaluz“ mit Pesto-Crostini und Oliven-Öl, 11
- ✓ Geeistes Mandel-Süsschen mit mariniertem Thunfisch, 14
- ✓ Erbsen Gazpacho mit Minze mit Jakobsmuschel-Crostini, 14
- ✓ Geeistes Forellen-Süsschen mit Keta-Kaviar und Dill, 13



Warme und lauwarme Vorspeisen:

- ✓ Nüsslisalat mit Trüffel-Lauchquiche und Rohschinken von der Alp „Wildeggli“, 21
- ✓ Ceaser-Salat mit gebratener Poulet-Brust, Parmesan und Croutons, 20
- ✓ Chicorrée-Orangensalat mit gebackenen Crevetten und Mandarinen-Olivenöl, 22
- ✓ „Black Tiger“ Crevetten im Kartoffelmantel mit Barbecue-Mousse und Kräutersalat, 24
- ✓ Gebratener Wolfsbarsch auf getrüffeltem Kohlrabi, 36
- ✓ Risotto mit Zitronengras und gebratener Jakobsmuschel, 28
- ✓ Risotto mit Thymian, Knoblauch, getrockneten Tomaten und geröstetem Olivenbrot, 21
- ✓ Gebratener Seeteufel auf Safran-Risotto mit Rucola und Ratatouille-Vinaigrette, 36
- ✓ Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Hummer und Lauch, 36
- ✓ Hausgemachte Tagliolini mit „Saanenländer“ Waldpilzen und Kräutern, 27
- ✓ Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Ochsenchwanz-Ragout und Salbei-Butter, 29

Hauptgänge mit Schweinefleisch

- ✓ Doppeltes Schweinskotelett mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Bohnen, 29.00
- ✓ Schweine-Rücken am Stück gebraten mit Pflaumen gefüllt an einem Kümmel-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse, 30
- ✓ Richtig gut! – „Ossobuco gremolata“ mit Polenta und Blattspinat, 29
- ✓ Wiener Schnitzel vom Schweinefilet, Pommes Frites und Gemüse, 33
- ✓ Schweinerücken-Steak mit einer Waldpilz-Rahmsauce, Brot-Soufflé und Wirsing, 30
- ✓ Schweineschnitzel an einer Cognac-Rahmsauce mit Bandnudeln und Gemüse, 30
- ✓ Schweins-Filet am Stück gebraten mit einer grünen Pfeffer-Sauce, Dauphin-Kartoffeln und Gemüse, 34
- ✓ Cordon Bleu vom Schweine-Rücken mit Brückenpfeiler-Kartoffeln und Gemüse, 32
- ✓ Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Gemüse, 24



Hauptgänge mit Kalbfleisch:

- ✓ Grossmutter's Hackbraten mit Pflaumen, Herzogin-Kartoffeln und Gemüse, 28
- ✓ Saltimbocca vom Kalb auf „Carnaroli“ Risotto mit Thymian-Jus und Broccoli mit Mandeln, 35
- ✓ Hohrücken vom „Agri Natura“ Kalb am Stück gebraten mit weisser Schalotten Sauce, Savoyarde Kartoffeln und Gemüse, 48
- ✓ Kalbsgeschnetzeltes „3 Freunde“ mit Trockenfleisch, Steinpilzen, Rösti und Gemüse, 36
- ✓ Kalbspaillard auf Tomaten-Risotto mit Basilikum-Jus und Gemüse, 34
- ✓ Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchel-Rahmsauce, Maisblinis und Karotten mit Vanille, CHF 56
- ✓ Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und Gemüse, 34
- ✓ Mit Mozzarella, Rohschinken und Tomaten gefülltes Kalbsrücken-Steak auf Rosmarin-Jus und Weisswein-Risotto, 36
- ✓ Kalbsrahm-Gulasch mit Spätzli und Karotten, 32
- ✓ Kalbsblankett mit Champignons, Gemüseperlen und Bandnudeln, 32
- ✓ Kalbsrahm-Braten mit Waldpilzen, Spätzli und Gemüse, 33
- ✓ „Cordon Bleu“ in der Haselnuss-Kruste mit Etivaz-Käse und Trockenfleisch, Kartoffeln mit Kräuter und Gemüse, 42
- ✓ Ein Klassiker: Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse, 42



Hauptgänge mit Rindfleisch

- ✓ Ein Klassiker! - „Suure Mocke“, Kartoffelstock mit Thymian und Gemüse, 28
- ✓ Gulasch vom Rind mit Sauerkraut, Bohnen, Sauerrahm und Salzkartoffeln, 28
- ✓ Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce, Bouillon-Kartoffeln und Dörrbohnen, 28
- ✓ „Boeuf en daube“ mit Rahmpolenta, 30
- ✓ Gebratenes Steak von der Rindshuft mit Kräuterbutter, Lyoner-Kartoffeln und Gemüse, 32
- ✓ Hohrücken vom „Agri Natura“ Rind an einer Rotwein-Schalottensauce, „Carnaroli“ Risotto mit Kräutern und Gemüse, 44
- ✓ Entrecote in der Meerrettich-Kruste gebraten mit Maxim-Kartoffeln und Bohnen, 42
- ✓ Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ mit zweierlei Reis, 44
- ✓ Rindsfilet-Streifen mit grünem Pfeffer und Gemüse-Reis, 44
- ✓ „Agri Natura“ Rindsfilet mit einer Portwein-Schalottensauce , Schloss-Kartoffeln und Gemüse, 49
- ✓ „Agri Natura“ Rindsfilet auf Ochsenchwanzragout, mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi und geschmorten Kirschtomaten, 49

Hauptgänge mit Lamm

- ✓ Rosa gebratener Lammgigot mit Rosmarin-Jus, Lyoner-Kartoffeln und Speck-Bohnen, 34
- ✓ Lammkoteletts auf Zwetschgen-Chutney, Sauerrahm und Brat-Kartoffeln, 36
- ✓ Am Stück gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste mit Thymianjus, gratinierten Griess-Gnocchi und Gemüse, 36
- ✓ Gebratenes Lammfilet mit Rotwein-Jus, Basilikum-Öl und Rissole-Kartoffeln, 38
- ✓ Lammhüftli an einem Rosmarin-Jus mit Knoblauch, Kartoffelgratin und Gemüse, 36
- ✓ Geschmorte Lammhaxe mit Thymian-Hollandaise, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse, 30
- ✓ Lamm Saltimbocca auf Weisswein-Risotto mit Broccoli und Basilikum-Öl, 34
- ✓ Lammkoteletten mit Bergbohnenkraut-Sauce Stroh-Kartoffeln und lauwarmem Bohnen-Salat, 36

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% Mehrwertsteuer



Hauptgänge mit Geflügel

- ✓ Gebratene Seeländer Maispoulet Brust mit Morchel-Rahmsauce, Tagliatelle und Karotten mit Vanille, 36
- ✓ Knusprige Perlhuhn Brust mit Portwein-Jus, Risotto und Gemüse 34
- ✓ Pochierte Maispoulet Brust an einer Rosmarin-Sauce mit Tagliolini und Gemüse, 30
- ✓ Pouletbrust-Geschnetzeltes an einer Paprika-Rahmsauce mit Gemüse-Reis, 28
- ✓ „Coq au vin“ mit Rahmpolenta und Karotten, 28
- ✓ Poulet Picatta auf geschmolzenen Tomaten mit Knoblauch-Spaghetti und Broccoli, 28
- ✓ Straussenwürfel „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli und Gemüse, 32
- ✓ Rosa gebratene Entenbrust mit Lakritz-Jus, Mais-Galetten und Gemüse, 34
- ✓ „Mistkratzerli“ mit Rosmarin, hausgemachten Kartoffel-Gnocchi und Speck-Linsen, 32



Hauptgänge mit Fisch

- ✓ Gebratene Tranche von Thunfisch mit Thymiankartoffeln, Tomaten-Paprikagemüse und Olivenöl, 39
- ✓ Zander in der Kartoffelkruste mit Prosecco-Schaum und Blattspinat, 34
- ✓ Saibling „Blau“ mit Meerrettich-Schaum, Salzkartoffeln und Gemüse, 34
- ✓ Überbackene Lachstranche an einer Limonen-Rahmsauce mit Pariser-Kartoffeln, 30
- ✓ Tagliolini mit Dill, Rauchlachs, Keta-Kaviar, Zitronen-Olivenöl, 28
- ✓ „Kuruma“ Crevetten an einer rassigen Curry-Sauce mit schwarzem Reis, 34
- ✓ Asiatisches Forellenfilet im Sojasud mit Gemüse-Nudeln, 30
- ✓ Egglifilets mit einer Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat, 36
- ✓ Lachsklösschen mit einer Senfkörner-Sauce, Kartoffeln mit Safran und Lauch, 30
- ✓ Gebratener Wolfsbarsch auf Specklinsen mit Risolee-Kartoffeln und Aceto Balsamico, 38
- ✓ Gebratene Rotbarbenfilets mit Ingwer-Sauce und Paprika-Pokenta, 32
- ✓ Gebratenes Doradenfilet auf Fenchelsalat mit Thymian-Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Olivenöl, 34

Vegetarische Hauptgänge:

- ✓ Heisser Tomme de Rougemont mit Bratkartoffeln und Kräuter-Öl, 24
- ✓ Penne Puttanesca mit Kräuter-Salat und gehobeltem Parmesan, 24
- ✓ Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an einer Paprika-Rahmsauce mit Bergkäse gratiniert, 26
- ✓ Überbackene Kräuter-Crêpes mit Blattspinat und Waldpilzen, 28
- ✓ Gemüserösti „Hornberg“ mit Kräutersauerrahm, 24
- ✓ „Carnaroli“ Weisswein-Risotto mit Morcheln und grünem Spargel, 30
- ✓ Safran-Risotto „Zia Maria“ mit Steinpilzen, 30
- ✓ Tagliatelle mit Nusspesto, Broccoli und frischem Parmesan, 26



Desserts:

- ✓ Creme Catalan mit Orangefilets, 12
- ✓ Creme Brulée von Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht-Sorbet, 14
- ✓ Creme Brulée – Gebrannte Vanillecreme, 12
- ✓ Variation von Creme Brulée (Schokolade, Vanille, Catalan), 18
- ✓ Hausgemachtes Erdbeersüppchen mit Sauerrahm-Eis und Blätterteig-Gebäck, 12
- ✓ Süssmostcreme mit „Saaner“ Brezeli, 11
- ✓ Gebrannte Creme nach „Grossmutter's Art“, 10
- ✓ Caramelköpfler mit Rahm auf marinierten Kiwi, 10
- ✓ Gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker, Saaner Vanilleeis, 12
- ✓ Hausgemachter „Niddlechueche“ mit Caramel-Eis, 12
- ✓ Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm, 14.50
- ✓ Exotischer Fruchtsalat mit Ananassorbet, 12
- ✓ Süppchen von Honigmelonen mit Limetten und Basilikum-Sorbet, 14
- ✓ Himbeersüppchen mit Prosecco und hausgemachtem Vanille-Joghurteis, 12
- ✓ Hausgemachtes Tiramisu mit Passionsfruchtsauce, 14
- ✓ Ananascarpaccio mit Kokosnuss-Eis und Malibu, 12
- ✓ Zweierlei Mousse von der Toblerone Schokolade mit exotischen Früchten, 12
- ✓ Mousse von der Milkschokolade mit Whiskylikör und Brombeerkompott, 14
- ✓ Mousse von dunkler Valrhona Schokolade und Sauerkirschen-Kompott mit Chili, 14
- ✓ Mousse von der Tonka Bohne und Ragout von Mango und Chili, 12
- ✓ Safranmousse mit Knusperblätter, Portweifeigen und Portwein-Eis, 14

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% Mehrwertsteuer



- ✓ Das Rum-Töpfli „Hornberg“ – hausgemachtes Rumeis mit Rosinen 12
- ✓ Das luftig geschlagene Eiskaffee „Hornberg“, 12
- ✓ Sabayon mit Kirsch, Gstaader Stracciatella-Eis und Sauerkirschen, 13
- ✓ Sabayon mit Kahlua und Bananen-Eis, 14
- ✓ Parfait von Madagaskar Vanille mit lauwarmen Himbeeren, 14
- ✓ Parfait von der Valrhona Schokolade mit Cognac und Passionsfrucht-Sauce, 14
- ✓ Parfait mit Kürbis und Krokant mit Ragout von Birnen und Quitten, 14
- ✓ Portwein-Schokoladenmousse im Blätterteig-Cornet mit hausgemachtem Feigen-Sorbet und Cassis-Feigen, 15
- ✓ Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten, 13.50
- ✓ „Tarte Tatin“ von Feigen mit hausgemachtem Rosmarin-Honigeis, 14
- ✓ „Tarte Tatin“ von Äpfeln mit Vanille-Eis und Sabayon mit Calvados, 14
- ✓ Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis, 12
- ✓ Panna Cotta mit Schokolade und Himbeer-Coulis, 12
- ✓ Panna Cotta mit Ananas und Espresso-Gelee, 12
- ✓ Bayrisch Creme mit Tonka Bohnen und zweierlei Frucht-Saucen, 12
- ✓ Salat von Erdbeeren und Ananas mit grünem Pfeffer-Eis, 13
- ✓ Dessertvariation mit hausgemachten Köstlichkeiten, 18
- ✓ Eine Auswahl regionaler Käsespezialitäten mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf und Tomatenmarmelade, 18

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% Mehrwertsteuer