

*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...

Schaumwein / vin mousseux

Blanc de Blancs « Château Hornberg » 2011 10.00

Weissweine / vins blancs

Petite Arvine « Château Hornberg » – A, Mathier, Salgesch, Schweiz, 2015 7.80
Terra Chiara – Zamberlani Vini, Piotta, Schweiz, 2013 8.20
Sancerre – Hubert Brochard, Frankreich, 2015 7.80
Pinot Grigio Collio DOC – Tenuta Villanova, Italien, 2015 6.50
Fendant du Valais – Schweiz 6.00
Montsur Rolle « Domaine de Belletruche » – Schweiz 6.00

Rosé / vin rosé

« Hüüs-Rose » Cuvée Maison Dôle Blanche – Chamoson, Schweiz, 2014 6.80

Rotweine / vins rouges

Cornalin « Château Hornberg » – A, Mathier, Salgesch, Schweiz, 2015 8.20
Salomon – Domaine Cornulus, Schweiz, 2014 8.20
Terra Mora Magnum! – Zamberlani Vini, Piotta, Schweiz, 2013 8.80
Primitivo – Cantina Cantele, Salento, Italien, 2014 6.50
Clos d'Agon – Peter Sissek, Katalunien, Spanien, 2013 8.20
Dôle du Valais – Schweiz 6.00
Chablais rouge – Schweiz 6.00

Als Beginn oder einfach eher leicht..

Grün gewinnt!

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

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

10.00 / 14.00

Spanisch...!

„Pata Negra“ Rohschinken auf grilliertem Gemüse mit geschmorten Tomaten,
Ruccola-Pesto und Pienenkernen

Jambon cru « Pata Negra » avec légumes grillés, tomates braisées,
pesto de salade roquette et pignes

“Pata Negra” raw ham on grilled vegetables with braised tomatoes,
pesto of rocket salad and pine nuts

27.00

Finesse...!

Das Törtchen von der Rauchforelle an einer Orangen-Basilikum-Sauce
mit geräuchertem Schottischen Lachs und Keta-Kaviar, dazu ein Butterbrioche
Tartelette de truite fumée et sauce à l'orange et au basilic, saumon fumé d'Ecosse,
caviar « Keta » avec brioche au beurre

Tartelette of smoked trout on a sauce of oranges and basil with smoked Scottish salmon and
“Keta” caviar with a brioche butter bread

24.00

Vom Meer...!

Zweierlei von der Jakobsmuschel auf Blumenkohl-Crème, Zitrusfrüchten,
gerösteten Macadamia-Nüssen und Yuzu-Vinaigrette

Deux modes de coquilles Saint-Jacques à la crème de chou-fleur, agrumes,
noix Macadamia grillées et vinaigrette de yuzu

Two kinds of scallops on a cauliflower cream, citrus fruits,
roasted Macadamia nuts and yuzu vinaigrette

26.00

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

Wenn schon, dann schon...!

Tatar vom "Agri Natura" Rind mit marinierten Eierschwämmli, frischem Eigelb,

Butter-Croûtons und lauwarmem Kartoffelschaum

Tartare de boeuf « Agri Natura » avec chanterelles marinées,

jaune d'oeuf frais, croûtons au beurre et sauce mousseuse de pommes de terre tiède

Tartare of "Agri Natura" beef with marinated chanterelle mushrooms,

fresh egg yolk, butter croûtons and lukewarm potato foam

23.00 / 38.00

Suppenküche

Simpel, gut...!

Die Crèmesuppe von Fenchel mit Safranöl

Soupe à la crème de fenouil avec huile de safran

Creamy soup of fennel with saffron oil

11.00

Cappuccino...!

Die Kartoffelsuppe mit geräuchertem schottischem Lachs und Kartoffelchips

Soupe de pommes de terre avec saumon écossais fumé et chips de pommes de terre

Potato soup with smoked Scottish salmon and potato chips

15.00

Hauptsächlich Hauptgänge...

Fein...!

Geschmorte "Kalbs-Bäggli" mit kräftigem Barolo-Jus
auf cremigem Gersten-Risotto und Wurzelgemüse

Joues de veau braisées avec jus au Barolo, risotto d'orges à la crème et racines
Slowly braised cheeks of veal with a Barolo gravy, barley risotto and root vegetables

37.00

Saftig...!

Das "Cordon Bleu" vom „Agri Natura“ Kalb gefüllt mit getrockneten Steinpilzen,
unserer Fonduemischung und Trockenfleisch,

Bratkartoffeln, Mangold und Senffrüchte-Chutney

Le «Cordon Bleu» de veau farci aux bolets séchés, fromage de fondue maison et viande
séchée, pommes de terre rissolées, bette et chutney de fruits de moutarde

The "Cordon Bleu" of veal filled with dried boletus mushrooms,
the secret mixture of fondue cheese and dried meat,
served with roasted potatoes, chard and chutney of mustard fruits

39.00

Zart, zart, zart...!

Filet vom "Agri Natura" Rind an einer Barbecue-Sauce mit Maiscreme,
Blattspinat, kleinen Ofenkartoffeln und Sauerrahm

Filet de boeuf «Agri Natura» à la sauce Barbecue,

crème de maïs, épinards en branches, pommes de terre au four et crème acidulée

Tenderloin of "Agri Natura" beef on a Barbecue sauce,

cream of sweet corn, leaf spinach, oven potatoes and sour cream

49.00

Der Hackbraten!

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

Rôti de viande hachée fait maison aux pruneaux avec sauce crème, pommes duchesse et légumes

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

28.00

Innovativ...!

*Rosa gebratener Lammrücken an einer Sauce von Pinienkernen und Weinbeeren
mit Ratatouille und gebackenen Ricotta-Ravioli*

*Selle d'agneau rôti rosé à la sauce aux pignes et raisins secs,
ratatouille et ravioli de ricotta frits*

*Medium roasted saddle of lamb on a sauce of pine nuts and raisins,
ratatouille and fried ricotta ravioli*

41.00

Mmmmmhhh...

*Saftige Schweizer Maispouletbrust mit Dreierlei von der Karotte,
Shitakepilzen und Gewürzjus*

*Suprême de poulet au maïs Suisse avec trois sortes de carottes,
champignons Shiitake et jus d'épice*

*Juicy Swiss breast of corn fed chicken with three kinds of carrots,
Shiitake mushrooms and gravy*

29.00

Mediterran!

*Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch mit "Beurre Blanc" von Fenchel
auf Artischocken-Tomatenragout, Nusskartoffeln und Safran-Aioli*
*Filet de loup de mer rôti avec « Beurre Blanc » de fenouil ragout d'artichauts
et aux tomates, pommes de terre noisettes et aioli de safran*

*Grilled fillet of sea bass with "Beurre Blanc" of fennel,
ragout of artichokes and tomatoes, nut potatoes and saffron aioli*

34.00

Auch mediterran!

*Das Filet vom Heilbutt an einer Zitronen-Sauce
mit frischem Spinat und dunklem Sepia-Risotto*

Filet de flétan à la sauce de citron avec épinards frais et risotto noir de sépia
Fillet of halibut on a lemon sauce with fresh spinach and dark cuttlefish risotto

30.00

Aus dem Meer!

*Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Black Tiger Shrimps mit Faves-Bohnen,
frischen Kräutern und Zitronen-Öl*

*Tagliolini fait maison avec crevettes « Black Tiger », haricots « Faves »,
herbes fraîches et huile de citron*

*Homemade tagliolini with sautéed "Black Tiger" shrimps, "Fave" beans, fresh herbs and
lemon oil*

36.00

Natur pur!

*Pochiertes „Mösner Ei“ auf cremigem Risotto mit frischem Spinat,
Fontina-Sauce und schwarzem Trüffel*

*Oeuf frais de Saanenmöser poché avec risotto à la crème,
épinards frais, sauce Fontina et truffe noire*

*Poached hen's egg of Saanenmöser on a creamy risotto with fresh spinach,
Fontina sauce and black truffle*

30.00

Unkompliziert...!

*Die hausgemachten Kartoffel-Gnocchi mit Ofengemüse,
Rucola-Pesto und Parmesan-Schaum*

*Gnocchi de pommes de terre fait maison avec légumes au four,
pesto de roquette et sauce au Parmesan*

*Homemade potato gnocchi with oven vegetables,
pesto of rocket salad and sauce of Parmesan*

21.00 / 27.00

Zuckersüss...

Uiii...!

Geeistes Vanille – Quark Mousse mit Rum-Rosinen im Crêpes-Mantel mit hausgemachter Vanillesauce, Apfelragout und Macadamia-Nuss-Crumble
Mousse glacée de fromage blanc à la vanille avec raisins au rhum en manteau de crêpe avec sauce à la vanille fait maison, ragout de pommes et crumble de noix Macadamia
Mousse of vanilla and quark with rum raisins in a coat of pancake with homemade vanilla sauce, apple ragout and crumble of Macadamia nuts
16.00

Wie früher...

Hausgemachte Apfelküchli mit Vanillesauce
Tartelette aux pommes fait maison avec sauce à la vanille
Homemade apple tarts with vanilla sauce
12.00

Frisch und süss...

Das Mandel-Panna Cotta mit Mandarinenkompott und hausgemachtem weissem Schokoladeneis
Panna cotta aux amandes avec compote de mandarines et glace au chocolat blanc fait maison
Almond panna cotta with mandarin compote and homemade ice cream of white chocolate
15.00

Voilà...!

Meringues aus dem Holzofen mit Schönrieder Doppelrahm und Früchten
Meringues du four au bois à la crème double et fruits
A must! Meringues of the wood stove with double cream and fruits
11.50 / 14.50

Der Klassiker...! Das Eiskaffee „Hornberg“
Le classique ! Le café glacé « Hornberg »
Always space for that: Iced coffee "Hornberg" style
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 »
Attention, Attention: Just a taste and not too much:
the true "Mini Iced 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 dann gibt's natürlich noch hausgemachte Kuchen und die Glacé-Karte!
Regardez aussi nos gâteaux fait maison et la carte des glaces !
We also recommend our homemade cakes and the list of ice-creams.

—
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%...