

*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 Chnobli“

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

11.00 / 15.00

### Von hier...!

Karamellisierter Schönrieder Ziegenfrischkäse mit Baby-Lattich, Radicchio-Salat, Basilikum, grünem Apfel, Ahornsirup und Pekan-Nüssen

Fromage frais de chèvre de Schönried avec laitue, trévis, basilic, pomme verte, sirop d'érable et noix de pécan

Caramelized goat cheese with lettuce, radicchio, basil, green apple, maple syrup and pecan nuts

18.00 / 25.00

### Ein bisschen Caprese...!

Tartar von der Strauchtomate mit Burrata, Basilikumpesto und geröstetem Focaccia mit Parmaschinken

Tartare de tomates en grappe avec fromage «Burrata», pesto au basilic, focaccia grillé et jambon de Parme

Tartare of tomatoes with Burrata cheese, basil pesto and roasted focaccia with Parma ham

18.00 / 26.00

### Aus dem Süden...!

Hausgemachtes Rilette vom Lachs mit geröstetem Butterbrioche und Kräuter-Panna Cotta

Rilette de saumon fait maison avec pain brioche grillé et panna cotta aux herbes fraîches  
Homemade spread of salmon ("rilette") with roasted brioche bread and panna cotta of fresh herbs

19.00 / 27.00

*Innovativ...!*

*Das Duo vom Thunfisch mit marinierten Bohnen, Wachtel-Ei,  
gebratenen Radieschen und Ofenkartoffeln*

*Duo de thon et haricots marinés, œuf de caille, radis et pommes de terre au four*

*Duo of tuna and marinated beans, quail's egg, radish and oven potatoes*

*22.00 / 34.00*

*Immer gut...!*

*Das echt schmackhafte Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metzger“  
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 of Schönried "Buure Metzger"*

*on a Mediterranean marinade with olive oil and lemon*

*18.00 / 26.00*

*Wenn schon, dann richtig...!*

*Tatar vom „Swiss Farm« Kalb mit Trüffel-Bavaroise,  
Haselnüssen und hausgemachten Kartoffelchips*

*Tartare de veau «Swiss Farm» avec bavaroise de truffes,  
noisettes grillées et chips de pommes de terre fait maison*

*Tartar of «Swiss Farm» veal with truffle bavaroise,  
roasted hazelnuts and homemade potato chips*

*26.00 / 39.00*

*Ohne «Schnick-Schnack»...natürlich ist das Tatar auch ganz klassisch erhältlich!*

*Ou bien le tartare à la mode tout à fait classique !*

*We also offer the veal tartar the very classic way...*

*23.00 / 34.00*

## Suppenküche

---

### Speziell gut...!

Crème vom Zuckermais mit grünem Spargel und Chorizo-Gebäck  
Crème de maïs avec asperges vertes et petit pain au Chorizo  
Sweetcorn soup with green asparagus and Chorizo pastry  
12.00

### Französisch...!

Die hausgemachte Fischsuppe mit Safran-Aioli und Knoblauch-Crostini  
Soupe de poisson fait maison avec aioli de safran et crostini à l'ail  
Homemade fish soup with saffron aioli and garlic crostini  
18.00

### Sommer ahoi...!

Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum, Olivenöl und Parmaschinken-Grissini  
Gazpacho aux fraises avec basilic, l'huile d'olive et Grissini au jambon de Parme  
Strawberry gazpacho with basil, olive oil and Grissini with Parma ham  
16.00

## Hauptsächlich Hauptgänge...

---

### Bunt und gesund...!

Die Maispoulet-Brust im Knuspermantel mit hausgemachter Barbecue-Sauce,  
Gurkensalat mit Wasabi und gebackenen Süsskartoffeln  
Suprême de poulet au maïs en manteau croustillant à la sauce Barbecue fait maison,  
salade de concombres au Wasabi et patates douces  
Corn fed chicken in a crunchy coat with barbecue sauce,  
cucumber salad with wasabi and sweet potatoes

27.00

### Klar...!

Der hausgemachte Hackbraten mit Pflaumen gefüllt an einer feinen Rahmsauce  
mit Herzoginnen-Kartoffeln und Gemüse  
Rôti de viande hachée fait maison aux pruneaux à la sauce crème,  
pommes duchesse et légumes  
Homemade meat-loaf stuffed with plums on a creamy sauce,  
duchess potatoes and vegetables

28.00

### Sportlich...!

Das gebratene Steak von der Rinds-Huft mit Kräuterbutter und frischen Salaten  
Sportif! Le steak de bœuf avec beurre aux fines herbes et salades fraîches  
Sporty! Grilled beef steak with herb butter and mixed fresh salads

32.00

### Boaahhh...!

Das Kinnbäggli vom Rind in Rotwein geschmort mit cremigem Sellerie-Püree  
und glasierten Finger-Rüebli  
Joues de bœuf braisées au vin rouge, purée de céleri et carottes  
Braised cheeks of beef on a red wine gravy, creamy celery puree and glazed carrots

36.00

*Saftig...!*

*Das Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Brie de Meaux und Trockenfleisch  
auf Rahmspinat mit Wachtelspiegelei und Bratkartoffeln  
Le «Cordon Bleu» de veau farci de Brie de Meaux et viande séchée  
sur épinards à la crème, œuf de caille sur le plat et pommes de terre sautées  
The "Cordon Bleu" of veal filled with Brie de Meaux cheese and dried beef  
on creamy spinach with fried quail's egg and roast potatoes  
38.00*

*Zart, zart, zart..*

*Das Filet vom Schweizer Rind mit einer Mark-Kruste, Tomaten-Relish,  
zweierlei von der Artischocke und sanftem Jus von schwarzem Knoblauch  
Filet de boeuf en manteau croustillant de moelle, relish de tomates,  
deux sortes d'artichauts et jus fin à l'ail noir  
Tenderloin of beef in a bone-marrow coat, tomato relish,  
two sorts of artichokes and a light gravy of black garlic  
49.00*

*Südllich sommerlich...!*

*Ein gebratenes Doraden-Filet mit Ofentomaten, Mais-Sauce,  
neuen Bratkartoffeln und Jalapeño-Mayonnaise  
Filet de dorade rôti avec tomates au four, sauce de maïs,  
pommes de terre nouvelles rôties et mayonnaise de «Jalapeño»  
Rosted filet of gilthead with oven tomatoes, sweet corn sauce,  
roast potatoes and mayonnaise of "Jalapeño"  
33.00*

*Asiatisch sommerlich...!*

*Ein pochiertes Lachsfilet aus dem Misosud mit asiatischem Gemüse,  
Reisnudeln und Enokipilzen*

*Filet de saumon poché au court-bouillon de Miso et légumes asiatiques,  
nouilles chinoises et champignons « Enoki »*

*Poached filet of salmon with Miso court-bouillon and Asian vegetables,  
rice noodles and Enoki mushrooms*

*36.00*

*...oder vielleicht die vegetarische Variante mit einem pochierten Mösner Hühnerei...*

*... ou l'option végétarienne avec un œuf poché de Saanenmöser...*

*... or the vegetarian style with a poached egg from Saanenmöser...*

*27.00*

*Unkompliziert...!*

*Hausgemachte Fettucine mit Patisson, Zucchini, Zitronenpüree  
und Schafskäse an einer Safran-Sauce*

*Fettucine fait maison avec patisson, courgette, purée de citron  
et fromage de brebis à la sauce safran*

*Homemade fettucine with patisson pumpkin, zucchini, puree of lemon  
and sheep's milk cheese on saffron sauce*

*25.00*

## Ganz rustikal

---

*Einmal deftig, bitte...!*

*Die hausgemachten Schweinswürstli im Speckmantel mit einem Briochebrötchen,  
Selleriecreme, Stangensellerie, Trüffel-Mayonnaise und Pommes Frites  
Saucisses de porc fait maison en manteau de lard avec pain brioché, crème de céleri,  
céleri-branch, mayonnaise aux truffes et pommes frites  
Homemade pork sausages in crunchy bacon with brioche bread, celery puree,  
branch celery, truffled mayonnaise and French fries*  
30.00

*... und das ganze Gericht vielleicht doch ein wenig frischem, schwarzem Trüffel?  
... ce plat avec de la truffe noire?  
... this dish with some fresh black truffles?*  
36.00

*„Es Plättli“*

*Das Brett mit Spezialitäten von Müllener's Alp wie Speck und Wurst,  
Trockenfleisch und Hobelkäse  
Planchette avec spécialités 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*  
24.00

*Saaner Hobelkäse. Punkt!*

*Fromage à rebibes de Saanen - Chipped cheese from Saanen*  
22.00

*Gehören dazu...!*

*Echt bayrische Weisswürste mit Original «Händlmaier» Senf und Laugenbrezel  
Boudins blancs bavarois à la moutarde «Händlmaier» et brezel à la saumure  
Bavarian white sausages with «Händlmaier» mustard and brezel*  
16.00





*Warum eigentlich nicht...?*

*Unser feines, hausgemachtes, viel gerühmtes und vor allem frisches „Birchermüesli“*

*Notre „Bircher“ frais et fait maison*

*Our delicious homemade and fresh “Birchermüesli”,*

*10.00*

## Zuckersüss...

---

*Braucht's mehr...?*

*Frische Beeren im hausgemachten Honigkörbchen mit Schönrieder Doppelrahm  
Baies fraîches dans la corbeille de miel avec crème double de Schönried  
Fresh berries in the honey basket with double cream from Schönried  
15.00*

*Extrem spannend...!*

*Glasierter «Rüeblichueche» auf Karottenpüree mit Baumnuss-Krokant,  
Frischkäse, Rosinen und Apfel-Sorbet  
Gâteau aux carottes sur purée de carottes avec croquant de noisettes,  
fromage frais, raisins secs et sorbet de pomme verte  
Glazed carrot cake on a carrot puree with walnut cracknel,  
raisins and sorbet of green apple  
15.00*

*Ein wahres Dessert...!*

*Variation von Erdbeeren und Orange auf hausgemachter Crème von Madagascar-Vanille  
Variation de fraises et d'oranges sur crème à la vanille de Madagascar fait maison  
Variation of strawberries and oranges on a homemade cream of Madagascar vanilla  
17.00*

*Genau...der Klassiker! – 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 :*

*Der 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*

Voilà...!

Meringues aus dem Holzofen mit Schönrieder Doppelrahm und frischen Früchten  
Meringues du four au bois à la crème double de Schönried et fruits frais  
Meringues of the wood stove with double cream from Schönried and fresh fruits  
12.00 / 15.00

Die Erfindung von Werner und Peter...das „Rum-Töpfli“:  
hausgemachtes Rum-Glacé mit Rosinen  
L'invention de Werner et Peter....la cassolette de rhum:  
glace au rhum et raisins fait maison  
The invention of Werner and Peter....the rum pot:  
homemade rum ice-cream with raisins  
10.00 / 12.00

...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%...