

Menu Vorschläge Romantik Hotel Hornberg

Vorspeisen

Mariniertes Trockenfleisch von der Schönrieder „Buure Metzg“ mit Parmesan und Olivenöl	22.-
Tatar vom Schweizer Rind mit Cognac, Tête de moine und Toast	24.-
Variation vom Lachs mit Kräutersalat und Brioche	25.-
Terrine von Flusszander und Lachs mit Dill-Senfauce 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	25.-
Halbgebratener Saibling asiatisch mariniert mit Sesam, Koriandersauce und Shiso-Kresse	23.-
Kalbcarpaccio mit Kräutersalat, Gorgonzola, Pecannüssen und Arganöl	25.-
Carpaccio vom Schweizer Rind mit marinierten Champignons und Rucola	25.-
Tatar von geräucherter Entenbrust mit Fleur de Sel, Honig und Apfel-Sellerie Salat	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	21.-
„Vitello Tonnato“ Pochiertes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Mayonnaise und Kapernäpfeln	24.-
Thunfisch-Tatar mit Passionsfrucht-Currymayonnaise	25.-
Feta-Zucchinirollchen mit getrockneten Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Rucola-Salat	17.-

Warme Suppen

Kräuterschaum-Suppe	11.-
Cappuccino von Rüeblli und Ingwer	12.-
Kartoffel-Cremesuppe mit Brunnenkresse und Keta-Kaviar	13.-
Süsskartoffel-Suppe mit Chorizo und Vanille-Öl	12.-
Meerrettichschaumsuppe mit Tafelspitz	13.-
Blumenkohlsuppe mit Kürbiskern-Öl	12.-
Brokkoli-Cremesuppe mit Crevetten	15.-
Curry-Zitronengrassuppe mit Crevetten-Spiess	15.-
Basilikum-Schaumsuppe	11.-
Champignons-Rahmsuppe mit Croutons	11.-
Suppe von Waldpilzen mit Rohschinken-Biskuit	14.-
Geflügel-Cremesuppe	12.-
Sellerieschaumsuppe mit Chili-Öl	11.-
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	14.-
„Tom Kha Gai“ Suppe	14.-
Kürbis-Cremesuppe mit asiatischen Aromen	12.-
Kartoffel-Spinatcreme mit pochiertem Hühnerei	15.-
Krustentierschaum mit Armagnac	18.-
Randen-Cremesuppe mit Wasabischaum	13.-
Kefen-Suppe mit gebratener Riesen-Crevette	16.-
Kräuter-Tomatensuppe mit Pastis und gebratenem Lammspiess	16.-
Linsen-Cremesuppe mit Speck und Croutons	11.-
Cremesuppe von Peperoni	11.-
Petersilienwurzel-Suppe mit gebackenen Kalbsmilken	16.-

Klare Suppen

<i>Tafelspitz- Bouillon mit Wurzelgemüse und Flädli</i>	11.-
<i>Geflügel-Consommé mit Eierstich</i>	15.-
<i>Tomaten-Consommé mit Seeteufel und Basilikum</i>	16.-
<i>Fenchel-Consommé mit Kirschtomaten, Safran und Crevetten</i>	15.-
<i>Tessiner Zucchini-Suppe mit Safran und Tomate</i>	11.-
<i>Klare Ochschwanz-Suppe mit Sherry</i>	13.-
<i>Rinds-Consommé mit Flädli</i>	15.-
<i>Tee vom Reh mit Gemüseperlen</i>	15.-

Kalte Suppen

<i>Kalte Gurkensuppe mit Dill, geräuchertem Lachs und Keta-Kaviar</i>	16.-
<i>Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffel-Öl</i>	13.-
<i>Geeistes Süppchen von roten Linsen mit griechischem Joghurt und Argan-Öl</i>	11.-
<i>Gazpacho „Andaluz“ mit Pesto-Crostini und Oliven-Öl</i>	13.-
<i>Geeistes Mandel-Süppchen mit mariniertem Thunfisch</i>	18.-
<i>Erbsen Gazpacho mit Minze mit Jakobsmuschel-Crostini</i>	16.-
<i>Geeistes Forellen-Süppchen mit Keta-Kaviar und Dill</i>	15.-

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.-
Chicorée-Orangensalat mit gebackenen Crevetten und Mandarinen-Olivenöl	22.-
„Black Tiger“ Crevetten im Kartoffelmantel mit Barbecue-Mousse und Kräutersalat	25.-
Gebratener Wolfsbarsch auf getrüffeltem Kohlrabi	30.-
Risotto mit Zitronengras und gebratener Jakobsmuschel	28.-
Risotto mit Thymian, getrockneten Tomaten und geröstetem Olivenbrot	21.-
Gebratener Seeteufel auf Safran-Risotto mit Rucola und Ratatouille-Vinaigrette	32.-
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Hummer und Lauch	38.-
Hausgemachte Tagliolini mit „Saanenländer“ Waldpilzen und Kräutern	27.-
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Ochsenschwanz-Ragout und Salbei-Butter	28.-

Hauptgänge mit Schweinefleisch

Doppeltes Schweinskotelett mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Bohnen	29.-
Schweine-Rücken am Stück gebraten mit Pflaumen gefüllt an einem Kümmel-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse	29.-
Richtig gut! – „Ossobuco gremolata“ mit Polenta und Blattspinat	29.-
Wiener Schnitzel vom Schweinsfilet, Pommes Frites und Gemüse	34.-
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	39.-
Hohrücken vom Schweizer Kalb am Stück gebraten mit weisser Schalotten Sauce, Savoyard Kartoffeln und Gemüse	48.-
Kalbsgeschnetzeltes „3 Freunde“ mit Trockenfleisch, Steinpilzen, Rösti und Gemüse	46.-
Kalbspaillard auf Tomaten-Risotto mit Basilikum-Jus und Gemüse	39.-
Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchel-Rahmsauce, Maisblinis und Karotten mit Vanille	56.-
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und Gemüse	44.-
Mit Mozzarella, Rohschinken und Tomaten gefülltes Kalbsrücken-Steak auf Rosmarin-Jus und Weisswein-Risotto	40.-
Kalbsrahm-Gulasch mit Spätzli und Karotten	32.-
Kalbsblankett mit Champignons, Gemüseperlen und Bundnudeln	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! – „Sauere 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	42.-
Hohrücken vom Schweizer Rind an einer Rotwein-Schalottensauce, „Carnaroli“ Risotto mit Kräutern und Gemüse	44.-
Entrecote in der Meerrettich-Kruste gebraten mit Maxim-Kartoffeln und Bohnen	46.-
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ mit zweierlei Reis	49.-
Rindsfilet-Streifen mit grünem Pfeffer und Gemüse-Reis	49.-
Filet vom Schweizer Rind mit einer Portwein-Schalottensauce, Schloss-Kartoffeln und Gemüse	49.-
Filet vom Schweizer Rind auf Ochschwanzragout, mit hausgemachten Kartoffel-Gnocchi und geschmorten Kirschtomaten	53.-

Hauptgänge mit Lamm

Rosa gebratener Lammgigot mit Rosmarin-Jus, Lyoner-Kartoffeln und Speck-Bohnen	34.-
Lammkoteletts auf Zwetschgen-Chutney, Sauerrahm und Brat-Kartoffeln	38.-
Am Stück gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste mit Thymianjus, gratinierten Griess-Gnocchi und Gemüse	38.-
Gebratenes Lammfilet mit Rotwein-Jus, Basilikum-Öl und Rissolé-Kartoffeln	41.-
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	36.-
Lammkoteletten mit Bergbohnenkraut-Sauce, Stroh-Kartoffeln und lauwarmem Bohnen-Salat	36.-

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	32.-
Pouletbrust-Geschnetzeltes an einer Paprika-Rahmsauce mit Gemüse-Reis	26.-
„Coq au vin“ mit Rahmpolenta und Karotten	28.-
Poulet Picatta auf geschmolzenen Tomaten mit Knoblauch-Spaghetti und Broccoli	28.-
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Sauce, Mais-Galetten und Gemüse	34.-
„Mistleratzerli“ 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	32.-
Tagliolini mit Dill, Rauchlachs, Keta-Kaviar, Zitronen-Olivenöl	28.-
Crevetten an einer rassigen Curry-Sauce mit schwarzem Reis	38.-
Asiatisches Forellenfilet im Sojasud mit Gemüse-Nudeln	30.-
Eglfilets mit einer Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat	36.-
Lachsklösschen mit einer Senfkörner-Sauce, Kartoffeln mit Safran und Lauch	30.-
Gebratener Wolfsbarsch auf Specklinsen mit Brat-Kartoffeln und Aceto Balsamico	38.-
Gebratene Rotbarbenfilets mit Ingwer-Sauce und Paprika-Polenta	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	33.-
Safran-Risotto „Zia Maria“ mit Steinpilzen	32.-
Tagliatelle mit Nusspesto, Broccoli und Parmesan	26.-

Desserts

<i>Crème Catalan mit Orangenfilets</i>	14.-
<i>Crème Brulée von der Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht-Sorbet</i>	16.-
<i>Variation von Crème Brulée (Schokolade, Vanille, Catalan)</i>	18.-
<i>Hausgemachtes Erdbeersüppchen mit Sauerrahm-Eis und Blätterteig-Gebäck</i>	14.-
<i>Hausgemachte Süssmostcreme mit „Sauner“ Brezeli</i>	12.-
<i>Gebrannte Crème nach „Grossmutter's Art“</i>	12.-
<i>Caramelköpfl mit Rahm auf marinierten Kivi</i>	12.-
<i>Gebuckene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker, Sauner Vanilleeis</i>	15.-
<i>Hausgemachter „Niddlechueche“ mit Caramel-Eis</i>	14.-
<i>Meringues aus dem Holzofen mit Doppelrahm</i>	16.-
<i>Exotischer Frucht Salat mit Ananassorbet</i>	14.-
<i>Süppchen von Honigmelonen mit Limetten und Basilikum-Sorbet</i>	16.-
<i>Himbeersüppchen mit Prosecco und hausgemachtem Vanille-Joghurteis</i>	16.-
<i>Hausgemachtes Tiramisu mit Passionsfruchtsauce</i>	16.-
<i>Ananascarpaccio mit Kokosnuss-Eis und Malibu</i>	15.-
<i>Zweierlei Mousse von der Toblerone Schokolade mit exotischen Früchten</i>	17.-
<i>Mousse von der Milchschokolade mit Whiskylikör und Brombeerkompott</i>	17.-
<i>Mousse von dunkler Valrhona Schokolade und Sauerkirschen-Kompott mit Chili</i>	17.-
<i>Mousse von der Tonka Bohne und Ragout von Mango und Chili</i>	16.-
<i>Safranmousse mit Knusperblätter, Portweifeigen und Portwein-Eis</i>	18.-
<i>Das Rum-Töpfli „Hornberg“ – hausgemachtes Rumeis mit Rosinen</i>	13.-
<i>Das luftig geschlagene Eiskaffee „Hornberg“</i>	12.-
<i>Sabayon mit Kirsch, Gstaader Struciatella-Eis und Sauerkirschen</i>	14.-
<i>Sabayon mit Kahlua und Bananen-Eis</i>	14.-
<i>Parfait von Madagaskar Vanille mit lauwarmen Himbeeren</i>	16.-
<i>Parfait von der Valrhona Schokolade mit Cognac und Passionsfrucht-Sauce</i>	16.-
<i>Parfait mit Kürbis und Krokant mit Ragout von Birnen und Quitten</i>	14.-
<i>Portwein-Schokoladenmousse im Blätterteig-Cornet mit hausgemachtem Feigen-Sorbet und Cassis-Feigen</i>	16.-

Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten	14.-
„Tarte Tatin“ von Feigen mit hausgemachtem Rosmarin-Honigeis	16.-
„Tarte Tatin“ von Äpfeln mit Vanille-Eis und Sabayon mit Calvados	16.-
Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis	14.-
Panna Cotta mit Schokolade und Himbeer-Coulis	15.-
Panna Cotta mit Ananas und Espresso-Gelée	14.-
Bayrisch Creme mit Tonka Bohnen und zweierlei Frucht-Saucen	14.-
Salat von Erdbeeren und Ananas mit grünem Pfeffer-Eis	14.-
Dessertvariation mit hausgemachten Köstlichkeiten	19.-
Eine Auswahl regionaler Käsespezialitäten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Feigensenf und Tomatenmarmelade	18.-

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