

Menüs

Die Suppe ist im Preis der Menüs inbegriffen

Nr. 1

Gemischter Salat
Piccata Milanese „Kalbfleisch“
mit Tomatenspaghetti

Fr. 36.--

Nr. 8

Gemischter Salat
Kalbsrahmschnitzel an Morchelsauce
mit Butternudeln

Fr. 39.—

Nr. 2

Gemischter Salat
Schweinskotelette nach Jägerart
mit Butternudeln

Fr. 35.--

Nr. 9

Gemischter Salat
Kalbsgeschnetzeltes „Hornberg“
mit Rösti

Fr. 40.—

Nr. 3

Gemischter Salat
Paniertes Schweinsschnitzel
mit Saisongemüse
und Pommes-frites

Fr. 32.--

Nr. 10

Gemischter Salat
Rindssteak „Hornberg“
mit Saisongemüse
und Kartoffel Krokette

Fr. 40.—

Nr. 4

Gemischter Salat
Rindsschmorbraten mit
reichhaltiger Gemüsegarnitur
und Kartoffelstock

Fr. 36.--

Nr. 11

Gemischter Salat
Schweinsbraten mit
reichhaltiger Gemüsegarnitur
Pommes-frites

Fr. 32.—

Nr. 5

Gemischter Salat

Kalbsvoressen mit
Kartoffelstock oder Teigwaren

Fr. 32.--

Nr. 12

Reichhaltige Berner platte mit
Sauerkraut, Bohnen, Speckbirnen
und Salzkartoffeln
Saanensenf

Fr. 35.—

Nr. 6

Kalbs Cordon-bleu nach Art des
Hauses
mit Saisongemüse
und Pommes-frites

Fr. 45.--

Nr. 13

Gemischter Salat
Kalbs und Schweinsbraten
mit Saisongemüse
und Bratkartoffeln

Fr. 36.—

Nr. 7

Gemischter Salat
Entrecôte Spezial „Hornberg“
mit Saisongemüse
und Kartoffelgratin

Fr. 46.—

Große Menüs

Nr. 1

*Geräucherter Lachs
Mit Meerretichschaum und Toast

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Champagner Sorbet

*Kalbsfilet mit frischen Champignons
Saisongemüse
Reis oder Butternudeln

Beerengratin mit Vanilleeis*

Fr. 68.--

Nr. 2

*Kraftbrühe „Royal“

*Seezungenfilet an Weißwein Sauce
mit Butterreis

*Blattsalat mit Tomaten

*Entrecôte „Cafe de Paris“ mit
Saisongemüse
und Kartoffel Krokette

Champagner Sorbet

Fr. 60.--

Nr. 3

*Bühlers geräucherte Bachforelle
mit Kräutermeerretichschaum

*Kraftbrühe „Diablotins“

*Gemischter Salat

*Drei Filets nach Art des Chefs
mit Saisongemüse
und Röstikrokette

Schokoladenmousse

Fr. 63.--

Nr. 4

*Egli Filets an Mandelbutter mit
Reis oder Salzkartoffeln

*Bouillon mit Flädli

*Salat „Mimosa“

*Roastbeef nach Englischer Art
mit Saisongemüse
und Kartoffelgratin

Soufflé glace Grand Manier

Fr. 58.--

Nr. 5

*Cavaillon Melone mit Rohschinken

*Knoblauchsuppe mit Brotwürfeli

*Nüsslisalat „Mimosa“

*Kalbssteak an Morchelsauce
mit Saisongemüse
und Butternudeln

Williams Sorbet

Fr. 61.--

Nr. 6

*Frische Pilze auf Toast

*Bouillon mit Mark

*Gemischter Salat mit
Käsewürfel

*Schweinsfilet im Blätterteig gebacken
mit Saisongemüse
und Kartoffelkrokette

Erdbeermousse

Fr. 56.—

Nr. 7

*Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce
und Selleriesalat*

Bouillon mit Gemüse

Grüner Saison Salat

*Rindsfilet Stroganoff
mit Trockenreis*

Grossis gebrannte Creme

Fr. 68.—

Nr. 9

Melonencocktail

Jägersalat

*Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück
mit drei verschiedenen Saucen*

Saisongemüse

Und Pommès-Dauphine

Vanilleglace mit heissen Beeren

Fr. 69.—

Nr. 11

Gemüsecremesuppe

Gemischter Salat

*Suure Mocke nach Grossmutter's Art
mit Kartoffelstock und Saisongemüse*

Coupe Danmark

Fr. 42.—

Nr. 8

Reichhaltiges Salatbuffet

heisse „Buurehamme“

*mit hausgemachtem Saanensenf
und Kartoffelgratin*

Frischer Fruchtsalat mit Eis

Fr. 39.—

Nr. 10

Salat nach Mutter's Art

Morchelcremesuppe

*Felchenfilets mit Tartaresauce
und Trockenreis*

Apfelsorbet mit Calvados

Rindsfilet Rossini

*Mit Trüffelterrinen auf Toast
Sauce Madère*

Saisongemüse und Kroketten

Früchtegratin

Fr. 83.—

Fondue Chinoise Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet

*Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch
und Poulet*

fünf verschiedene Saucen

Diverse Garnituren

Trockenreis und Pommes-frites

Fr. 49.—

Fondue Bourguignonne Buffet

Reichhaltiges Salatbuffet

*Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch
fünf verschiedene Saucen*

diverse Garnituren

Trockenreis und Pommes-frites

Frischer Fruchtsalat mit Eis

Fr. 52.—

Dessert buffet „Hornberg“

Schokoladenmousse, Crème Catalane, Tiramisu, Quarkcreme mit Beeren

Fruchtsalat, Früchtekuchen, Gebrannte Creme, Meringues,

Schwarzwädertorte, verschiedene Käsesorten, Sorbet und Glace

Fr. 16.—

Bauernbuffets

Nr. 1

*Reichhaltiges Salatbuffet
Bauernbrot, Butterzopf und Mutschli*

*Buurehamme, Saussison, Rindsbraten an Pilzsauce
Kartoffelgratin und Rösti
Saisongemüse*

Fruchtsalat, Gemischtes Eis, Meringues, Gebrannte Creme

Fr. 55.—

Nr. 2

*Reichhaltiges Salatbuffet
Bauernbrot, Butterzopf und Mutschli*

*Rauchlachs mit Meerretichschaum
Fleischpastete mit Cumberlandsauce, Melone mit Rohschinken,
Geräucherte Forellen, kaltes Roastbeef,
Crevettencocktail, kalter Schweinsbraten*

*Buurehamme im Brotteig eingebacken,
Saussisons, Grümpelwurst,
Hornberg Rösti, Kartoffelgratin, Sauerkraut und Bohnen*

*Fruchtsalat, Gemischtes Eis, Meringues, Früchtekuchen,
Gebrannte Creme, Süßmostcreme, verschiedene Käsesorten*

Fr. 79.—

Berghotel Hornberg

Menüvorschläge



Familie Hansueli und Regina Kübli

Telefon 033/ 744 13 65

Fax 033/ 744 46 46

E-mail: berghaus.hornberg@bluewin.ch

www.berghotelhornberg.ch

Vielen Dank für Ihr Interesse, welches
Sie unserem Hause entgegenbringen.

Wir helfen Ihnen bei der Auswahl und nehmen gerne
Ihre eigenen Ideen und Wünsche entgegen.

Die Menüs, Bankettmenüs und Buffets
servieren wir ihnen gerne ab
min. 10 Personen.

Wir freuen uns Sie in unserem Berghotel
bewirten zu dürfen.

Familie Hansueli und Regina Kübli

Alle Preise inkl. 8% Mwst.