

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bad Horn.

Unser Küchenchef Christian Göpel mit seiner Brigade
und die Servicecrew unter der Leitung von Leonardo Roth
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Haus!

Ihre Gastgeber
Bernadette & Stephan Hinny und die ganze Crew

Dear Guests

Welcome to Hotel Bad Horn.

Our head-chef, Christian Göpel, and his kitchen team as well as our
Food & Beverage Manager Leonardo Roth and his service crew
happily welcome you and look forward to make your stay enjoyable!

Your hosts
Bernadette & Stephan Hinny

Chers clients

Bienvenue à l'hôtel Bad Horn.

Notre chef, Christian Göpel avec ses collaborateurs
et notre équipe de restauration sous la direction de Leonardo Roth
sont heureux de vous choyer chez eux !

Nous vous souhaitons un bon appétit et un beau séjour!

Vos hôtes
Bernadette & Stephan Hinny et toute l'équipe

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Gerne dürfen Sie sich von unserem Salatbuffet bedienen.

Please help yourself from our salad buffet.

Servez-vous s'il vous plaît à notre buffet de salades.

Klein Small Petite	CHF 8.-
Mittel Middle Moyen	CHF 12.-
Hauptgericht Main course Plat principal	CHF 19.-



**Burrata, Bärlauchpesto
Cherrytomaten-Relish
Spargel-Kräutersalat
Focaccia**

Burrata, wild garlic pesto
cherry tomatoes relish, asparagus herb salad, focaccia

Burrata, pesto à l'ail des ours
relish aux tomates cerises, salade d'asperges et d'herbes, focaccia

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 16.-
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 22.-

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Gegrillter Tuna Limetten-Wodka-Espuma Avocado, Oliven

Grilled tuna
lime vodka espuma, avocado, olives

Thon grillé
espuma au citron vert et vodka, avocat, olives

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 22.-
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 28.-



Parmaschinken Ricotta-Honigcrème Baumnusscrumble, Melone

Parma ham
ricotta honey cream, walnut crumble, melon

Jambon de Parme
crème au ricotta et miel, crumble aux noix, melon

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 22.-
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 28.-

Suppen | Soups | Potages

Zucchini-Kokossuppe Geröstete Cashewnüsse

Zucchini coconut soup
roasted cashew nuts

Soupe à la courgette et noix de coco
noix de cajou grillées

CHF 12.-



Weisse Tomatenschaumsuppe Getrocknete Cherrytomaten

White tomato soup
dried cherry tomatoes

Essence de tomate blanche
tomates cerises séchées

CHF 12.-



Tagessuppe

Daily soup

Potage du jour

CHF 12.-

**Fettuccine
Sommerspinat
Datterini-Tomaten, Mozzarella**

Fettuccine
summer spinach, datterini tomatoes, mozzarella

Fettuccine
épinard d'été, tomates dattes, mozzarella

CHF 26.-



**Risotto
Geschmorte Artischocken
Grillierte Peperoni
Belper Knolle**

Risotto
braised artichokes, grilled red pepper, Belp cheese

Risotto, artichauts braisés
piment grillée, boule de Belp

CHF 26.-

Alle Gerichte aus dieser Karte servieren wir von
We serve all these meals from
Nous servons ces menus de

12.00 Uhr bis 13.30 Uhr
18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Fisch | Fish | Poisson

Felchenfilet
Limonenschaum
Catalogna-Risotto
Rotweinschalotten

Whitefish, lemon sauce
«catalogna» risotto, red wine shallots

Filet de féra
mousse au citron vert, risotto «Catalogna», oignons au vin rouge

CHF 36.-



Lachsfilet
Parmesankruste
Oliven-Kartoffelstampf
Safransauce, Fenchel

Salmon fillet, parmesan crust
olive mashed potatoes, saffron sauce, fennel

Filet de saumon, croûte au parmesan
purée de pommes de terre et d'olives, sauce safranée, fenouil

CHF 38.-

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche nach Absprache mit unserem Küchenchef.
We are happy to accommodate special requests after consulting the head chef.
Nous prenons en compte vos désirs selon accord de notre chef.

In unseren Preisen sind MwSt. und Service Tax inbegriffen.
VAT and service taxes are included in our prices.
TVA et service inclus.

Fleisch | Meat | Viande

Rindsfilet
Sauce béarnaise
Gratin dauphinoise
Saisonaes Gemüse

Beef fillet, sauce bearnaise
gratin dauphinoise, seasonal vegetable

Filet de bœuf, sauce béarnaise
gratin dauphinois, légumes de saison

CHF 55.-



Gebratene Kalbsleber
Rosmarinpolenta
Schalotten, Äpfel

Roasted veal's liver
rosemary polenta, shallots, apples

Foie de veau poêlé
polenta aux maïs, échalotes et pommes

CHF 38.-



Sautierte Lammfilets
Metaxa-Sauce
Gebackene Kartoffeln, Aubergine

Sauteed lamb fillets
metaxa sauce, baked potatoes, aubergine

Filet d'agneau sauté
sauce metaxa, pommes de terre cuites, aubergine

CHF 44.-

Marinierte Thurgauer Erdbeeren Pistazienhippe, Sauerrahmglace

Marinated strawberries from the region of «Thurgau»
pistachio biscuit, sour cream glace

Fraises de Thurgovie marinées
biscuit aux pistaches, glace à la crème acide

CHF 15.-



Ananas-Ingwercrème Weisse Schokolade, Kokoscrumble

Pineapple ginger cream
white chocolate, coconut crumble

Crème à l'ananas et gingembre
chocolat blanc, crumble aux noix de coco

CHF 15.-



Marinierter Fruchtsalat Himbeersorbet

Marinated fruit salad
raspberry sorbet

Salade de fruits marinée
sorbet à la framboise

CHF 12.-



Tagesdessert

Daily dessert

Dessert du jour

CHF 12.-

Herkunftsnachweis

Fleisch

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Irland
Parmaschinken	Italien



Fisch | Meeresfrüchte

Felchen	Schweiz
Lachs	Schottland
Thunfisch	FAO 57

Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have any allergies or intolerances, please talk to our service crew.
Si vous avez des allergies connues, veuillez-vous adresser au personnel de service.