

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bad Horn.

Unser Küchenchef und Leiter Gastronomie Christian Göpel mit seiner Brigade
und die Servicecrew unter der Leitung von Thomas Buchschuster
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

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

Ihre Gastgeber
Reto Keller mit Louisa Rompe
und die ganze Crew

Dear Guests

Welcome to Hotel Bad Horn.

Our head-chef & F&B-Manager, Christian Göpel, and his kitchen team as well as our
Restaurant Manager Thomas Buchschuster and his service crew
happily welcome you and look forward to make your stay enjoyable

Your hosts
Reto Keller with Louisa Rompe
and the crew

Chers clients

Bienvenue à l'hôtel Bad Horn.

Notre chef et responsable F&B, Christian Göpel avec ses collaborateurs
et notre équipe de restauration sous la direction de Thomas Buchschuster
sont heureux de vous choyer chez eux !

Nous vous souhaitons un bon appétit et un beau séjour!

Vos hôtes
Reto Keller avec Louisa Rompe
et toute l'équipe

Alle Gerichte aus dieser Karte servieren wir von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr | 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
We serve all these meals from 12 p.m. to 13.30 p.m. | 6 p.m. to 9 p.m.
Nous servons ces menus de 12h00 à 13h30 | 18h00 à 21h00

Salate | Salads | Salades

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 12.-
Mittel Middle Moyen	CHF 17.-
Hauptgericht Main course Plat principal	CHF 22.-



Lauwarme Käsequiche sautierte Eierschwämme Kräutersalat

Lukewarm cheese quiche
sautéed chanterelles
herb salad

Quiche tiède au fromage
chanterelles sautées
salade d'herbes aromatiques

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 20.00
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 26.00

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Tuna Tataki
geröstetes Peperonimousse
Taggiascaoliven

Tuna tataki
roasted bell pepper mousse
taggiasca olives

Tataki de thon
mousse de poivrons grillées
olives taggiasca

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 24.00
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 30.00



Gebackene Speckdatteln
Trauben-Mandelsalat
Radicchio

Devilleed dates
grape and almond salad
radicchio

Dattes au lard cuites au four
salade de raisins et d'amandes
radicchio

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 24.00
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 30.00

Suppen | Soups | Potages

Rote Linsensuppe gerösteter Speck

Red lentil soup
roasted bacon

Soupe de lentilles rouges
lard grillé

CHF 14.00



Prosecco-Apfelsuppe Mandelrahm

Prosecco and apple soup
almond cream

Soupe à la pomme et au prosecco
crème d'amandes

CHF 14.00



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14.00

Schwarze Gnocchi
Gorgonzolasauce
Blattspinat, Pinienkerne 🌱

Black gnocchi
gorgonzola sauce
spinach, pine nuts

Gnocchi noirs
sauce au gorgonzola
épinards, pignons de pin

CHF 28.00



Steinpilz Agnolotti
Parmesanschaum
Baumnüsse, getrocknete Feigen 🌱

Porcini mushroom agnolotti
parmesan sauce
walnuts, dried figs

Agnolotti aux cèpes
mousse au parmesan
noix, figues séchées

CHF 28.00



Kürbis-Kartoffelpuffer
caramelisierte Äpfel
Sprossen-Mandelsalat 🌱 🌱
(vegan)

Pumpkin and potato pancakes
caramelised apples
sprout and almond salad

Galettes de potiron et pommes de terre
pommes caramélisées
salade de pousses et amandes

CHF 28.00

**Konfiertes Makrelenfilet
Tomaten-Knoblauchsalsa
Rosmarinpolenta, Ofengemüse**

Confit fillet of mackerel
tomato and garlic salsa
rosemary polenta, oven-roasted vegetables

Filet de maquereau confit
sauce à la tomate et à l'ail
polenta au romarin, légumes au four

CHF 40.00



**Gebratenes Felchenfilet
Dörrtomatenvelouté
Kartoffelmousseline, Cocobohnen**

Fried fillet of whitefish
sun-dried tomato velouté
potato mousseline, coco beans

Filet de féra rôti
velouté de tomates séchées
mousseline de pomme de terre
haricots coco

CHF 40.00



**Rotbarbenfilets
Orangenbutter
schwarze Gnocchi
caramelisierter Chicorée**

Fillets of red mullet
orange butter
black gnocchi
caramelised chicory

Filets de rougets
beurre à l'orange
gnocchi noirs
chicorées caramélisée

CHF 42.00

Fleisch | Meat | Viande

Rosa Schweinsfilet Parmesanschaum Steinpilzagnolotti Ofengemüse

Fillet of pork
parmesan sauce
porcini mushroom agnolotti
roasted vegetables

Filet de porc rosé
mousse au parmesan
agnolotti au cèpes, légumes au four

CHF 42.00



Sautierte Pouletstreifen Kürbissauc Rigatoni, Feta, Blattspinat

Sautéed chicken strips
pumpkin sauce
rigatoni, feta, spinach

Lanières de poulet sautées
sauce à la courge
rigatoni, feta, épinards

CHF 38.00



Glasierter Kalbsschulterbraten Dörrtomatenjus Kartoffelmousseline Cocobohnen

Glazed roast veal shoulder
sun-dried tomato jus
potato mousseline, coco beans

Rôti d'épaule de veau glacé
jus aux tomates séchées
mousseline de pomme de terre
haricots cocos

CHF 44.00

auf Vorbestellung ab zwei Personen (mindestens ein Tag im Voraus)

Traditionelles Chateaubriand am Tisch tranchiert
Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois
Saisongemüse

Traditional Chateaubriand carved at the table
sauce béarnaise, gratin dauphinois
seasonal vegetables

Chateaubriand traditionnel découpé à table
sauce béarnaise, gratin dauphinois
légumes de saison

CHF 70.00



Traditionelles Chateaubriand am Tisch tranchiert in zwei Gängen
erster Service mit Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois, Saisongemüse
Zitronensorbet als Zwischengang
zweiter Service mit Sauce Béarnaise, Kartoffelmousseline, Ratatouille

Traditional Chateaubriand in two courses

1st course with sauce béarnaise, gratin dauphinois, seasonal vegetables
lemon sorbet

2nd course with sauce béarnaise, potato mousseline, ratatouille

Chateaubriand traditionnel en deux services

1^{er} service avec sauce béarnaise, gratin dauphinois, légumes
sorbet au citron

2^{ème} service avec sauce béarnaise, mousseline de pommes de terre, ratatouille

CHF 79.00

«Captain's» Lieblingsweine zum Chateaubriand

**Château Giscours,
3ème Grand Cru Classé 2016**

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot

*finessenreich – seidige Tannine –
dunkle Beeren – langer Nachhall*

75 cl | CHF 158.00

Barolo Bussia 2019

Nebbiolo
Aldo Conterno, Monforte d'Alba

*kräftig – tiefgründig –
reife Kirschen – würzig*

75 cl | CHF 155.00

Dessert | Desserts | Desserts

Mangomousse Kokoscrème Limettensorbet, Meringue 🌱

Mango mousse
coconut cream
lime sorbet, meringue

Mousse à la mangue
crème à la noix de coco
sorbet au citron vert, meringue

CHF 16.00



Schokoladen-Panna Cotta Crème Anglaise Salzcaramel, Honigcrumble 🌱

Chocolate panna cotta
custard sauce
salted caramel, honey crumble

Panna cotta au chocolat
crème anglaise
caramel salé, crumble au miel

CHF 16.00



Saisonaler Fruchtsalat Mangosorbet 🌱

Seasonal fruit salad
mango sorbet

Salade de fruits de saison
sorbet à la mangue

CHF 14.00



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 16.00

Unsere Mini Dessert mit hausgemachter Glace

Mojitosorbet **Ananasconfit**

Mojito sorbet
pineapple confit

Sorbet au mojito
confit d'ananas

CHF 7.90



Pistazienglace **Aprikosenkompott**

Pistachio ice cream
apricot compote

Glace à la pistache
compote d'abricot

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Kalb, Poulet, Schwein
Rind

Schweiz
Paraguay



Fisch | Meeresfrüchte

Thunfisch, Rotbarbe
Makrele
Felchen

Vietnam
Niederlande
Schweiz



Allergien & Unverträglichkeiten

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.

🌾 glutenfrei | 🥛 lactosefrei | 🌱 vegan | 🥦 vegetarisch

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.