

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



Kürbis-Orangenmousse Portweinfeigen Maronicrumble

Pumpkin and orange mousse
port wine figs
chestnut crumble

Mousse à la courge et à l'orange
figues au porto
crumble aux marrons

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 20
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 26

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Polpo Carpaccio Tomatenrelish Focaccia

Octopus carpaccio
tomato relish
focaccia

Carpaccio de poulpe
relish de tomates
focaccia

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée

CHF 24

Hauptgang | Main course | Plat principale

CHF 30



Chorizotarte Mozzarella, Oliven caramelisierte Zwiebeln

Chorizo tarte
mozzarella, olives
caramelised onions

Tarte au chorizo
Mozzarella, olives
oignons caramélisés

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée

CHF 24

Hauptgang | Main course | Plat principale

CHF 30

Suppen | Soups | Potages

Ribollita **gehobelter Parmesan** 🥗 🌱

Ribollita
shaved parmesan

Ribollita
parmesan râpé

CHF 14



Tomatensuppe **Basilikumrahm** 🥗 🌱

Tomato soup
basil cream

Soupe à la tomate
crème au basilic

CHF 14



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14

Tagliolini
Walnuss-Tomatenpesto
Shiitake 🍄 🌱

Tagliolini
walnut and tomato pesto
shiitake

Tagliolini
pesto aux noix et tomates
shiitake

CHF 28



Randenrisotto
Broccoli
marinierter Feta 🍄

Beetroot risotto
broccoli
marinated feta

Risotto à la betterave rouge
broccoli
feta marinée

CHF 28



Quinoa-Chipolotteplätzli
Guacamole
Sprossensalat 🌱 🌱 🌱
(vegan)

Quinoa and chipolotte patties
guacamole
sprout salad

Galettes de quinoa et chipolotte
guacamole, salade de pousses

CHF 28

Fisch | Fish | Poisson

Gebratenes Zanderfilet
Safranschaum
Limonenrisotto
roter Chicorée

Fried fillet of pike-perch
saffron sauce, lime risotto
red chicory

Filet de sandre rôti
mousse au safran, risotto au citron vert
chicorée rouge

CHF 42



Doradenfilet
Estragonsauce
Rosmarinkartoffeln
Tomaten-ZucchiniGemüse

Fillet of sea bream
tarragon sauce, rosemary potatoes
tomato and courgette

Filet de dorade
sauce à l'estragon
pommes de terre au romarin
tomates et courgettes

CHF 38



Sautierte Riesencrevetten
Spaghetti al Pesto
Pinienkerne

Sautéed king prawns
spaghetti al pesto
pine nuts

Crevettes géantes sautées
spaghetti al pesto
pignons de pin

CHF 38

Ravioli brasato di manzo
Taleggiosauce
caramelisierter Cicorino Rosso
Shiitake

Ravioli brasato di manzo
taleggio sauce, caramelised cicorino rosso
Shiitake

Ravioli brasato di manzo
sauce au taleggio, cicorino rosso caramélisé
shiitake

CHF 42



Lammracks
Harissa, gebratene Focaccia
Tomaten-ZucchiniGemüse

Lamb racks
harissa, fried focaccia
tomato and courgette

Carré d'agneau
harissa, focaccia rôtie
tomates et courgettes

CHF 46



Unser Hit

Kalbs Cordon bleu «Tricolore»
(Prosciutto, Scamorza di Mozzarella, Basilikum)
Zitronen-Rosmarinkartoffeln, Rucola, Tomate

Veal Cordon bleu "tricolore"
(prosciutto, scamorza di mozzarella, basil)
lemon and rosemary potatoes, rucola, tomato

Cordon bleu de veaux « tricolore »
(prosciutto, scamorza di mozzarella, basilic)
pommes de terre au citron et au romarin, roquette, tomate

CHF 46

Pochierte Glühweinbirne
Ingwerbisquit
Philadelphiaglace 🥥

Poached mulled wine pear
ginger biscuit
philadelphia ice cream

Poire pochée au vin chaud
biscuit au gingembre
glace philadelphia

CHF 16



Sachertorte
Mandarine, Johannisbeercoulis
Chantilly 🥥

Sachertorte
tangerine, redcurrant coulis
chantilly

Gâteau Sacher
mandarine, coulis de groseilles
chantilly

CHF 16



Saisonaler Fruchtsalat
Blutorangensorbet

Seasonal fruit salad
Blood orange sorbet

Salade de fruits de saison
sorbet à l'orange sanguine

CHF 14



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 16

Unsere Mini Dessert mit hausgemachter Glace

Tonkabohnenglace Feigenkompott

Tonka bean ice cream
fig compote

Glace aux fèves tonka
compote de figues

CHF 7.90



Schokoladensorbet marinierte Mandarinen

Chocolate sorbet
marinated tangerines

Sorbet au chocolat
mandarines marinées

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Chorizo
Rind, Kalb
Lamm

Spanien
Schweiz
Irland



Fisch | Meeresfrüchte

Polpo
Zander
Dorade
Riesencrevetten

Italien
Estland
Griechenland
Vietnam



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.