

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



**Ricotta-Apfelterrine**  
**Orangen-Fenchelsalat**  
**Pecannüsse**  

Ricotta and apple terrine  
orange and fennel salad  
pecans

Terrine de ricotta et pommes  
salade d'oranges et fenouil  
noix de pécan

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

## Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

---

### **Bärlauch-Panna cotta gebratene Riesengarnele Mojo rojo**

Wild garlic panna cotta  
fried king prawns  
mojo rojo

Panna cotta à l'ail des ours  
crevettes géantes grillées  
mojo rojo

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée  
CHF 24  
Hauptgang | Main course | Plat principale  
CHF 30



### **Bresaolacarpaccio marinierter Grünspargel Gemüse-Morchelvinaigrette**

Bresaola carpaccio  
marinated green asparagus  
vegetable and morel vinaigrette

Carpaccio de bresaola  
asperges vertes marinées  
vinaigrette aux légumes et morilles

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée  
CHF 24  
Hauptgang | Main course | Plat principale  
CHF 30

## Suppen | Soups | Potages

---

### **Waldpilzsuppe** **Knoblauch, Speck**

Wild mushroom soup  
garlic, bacon

Soupe aux champignons des bois  
ail, lard

CHF 14



### **Brunnenkressesuppe** **Peperonicrôtons**

Watercress soup  
bell pepper croutons

Soupe au cresson  
croutons au piment

CHF 14




### **Tagessuppe**

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14

**Spaghetti «Barba di Frate»  
Datteltomaten  
Burrata, Pinienkerne** 

Spaghetti "barba di frate"  
date tomatoes  
burrata, pine nuts

Spaghetti « barba di frate »  
tomates dates  
burrata, pignons de pin

CHF 28




**Morchelrisotto  
sautierte Frühlingszwiebeln  
Croûtons**

Morel risotto  
sautéed spring onions  
croutons

Risotto aux morilles  
oignons de printemps  
croûtons

CHF 28



**Gebackener Blumenkohl  
Granatapfel-Sprossensalat  
Tahini-Zitronensauce**   
**(vegan)**

Baked cauliflower  
pomegranate and sprout salad  
tahini and lemon sauce

Chou-fleur au four  
salade de pousses et grenade  
sauce tahini-citron

CHF 28

**Lachsfilet «Orientalisch»  
Tahini  
Broccolicouscous  
Okraschoten**

Fillet of salmon "oriental style"  
tahini  
broccoli couscous  
okra

Filet de saumon « à l'orientale »  
tahini  
couscous de brocoli  
gombos

CHF 42



**Forellenfilet  
Zitronen-Kapernvelouté  
Bärlauchkartoffeln  
Peperonata <sup>Ø</sup>**

Fillet of trout  
lemon and caper velouté  
wild garlic potatoes  
peperonata

Filet de truite  
velouté au citron et aux câpres  
pommes de terre à l'ail des ours  
peperonata

CHF 40



**Grillierter Polpo  
Spaghetti «Puttanesca» <sup>Ø</sup>**

Grilled octopus  
spaghetti "puttanesca"

Poulpe grillé  
spaghetti « puttanesca »

CHF 38

**Rindsentrecôte «Strindberg»  
Süsskartoffel frites  
Peperonata** 🥚

Beef entrecôte "Strindberg"  
sweet potato fries  
peperonata

Entrecôte de bœuf « Strindberg »  
frites de patates douces  
peperonata

CHF 48



**Limonen-Knoblauchpoulet  
Morchelrisotto  
sautierte Frühlingszwiebeln** 🌱

Lime and garlic chicken  
morel risotto  
sautéed spring onions

Poulet au citron vert et à l'ail  
risotto aux morilles  
oignons de printemps

CHF 38



***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

**Rhabarberkompott  
Vanilleespuma, Mandelglace  
Rosmarincrumble**

Rhubarb compote  
vanilla espuma, almond ice cream  
rosemary crumble

Compote de rhubarbe  
mousse à la vanille, glace aux amandes  
crumble au romarin

CHF 16



**Pralinen-Mille feuille  
pochierte Ananas  
Kalamansicrème** 

Praline millefeuille  
poached pineapple  
kalamansi cream

Millefeuille aux pralinés  
ananas poché  
crème au calamansi

CHF 16



**Gilles' Crème brûlée  
Vanilleglace** 

Gilles' crème brûlée  
vanilla ice cream

Crème brûlée de Gilles  
glace à la vanille

CHF 16



**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



## **Schokoladorsbet marinierte Mandarinen**

Chocolate sorbet  
marinated tangerines

Sorbet au chocolat  
mandarines marinées

CHF 7.90

# Herkunftsnachweis

---

## Fleisch

Bresaola  
Kalb, Poulet  
Rind

Italien  
Schweiz  
Paraguay



## Fisch | Meeresfrüchte

Polpo  
Forelle  
Lachs  
Riesencrevetten

Italien  
Deutschland  
Schottland  
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.