

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



**« Insalata Caprese »
Tomaten, Büffelmozzarella
Basilikumpesto ^Ø**

“Insalata Caprese”
tomatoes, buffalo mozzarella
basil pesto

« Insalata Caprese »
tomates, mozzarella de bufflonne
pesto au basilic

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 17
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 23

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Caipirinalachs Avococrème Limette, Kartoffelchips

Caipirinha salmon
avocado cream
lime, potato crisps

Saumon à la caipirinha
crème d'avocat
citron vert, chips de pomme de terre

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



Prosciutto Hummus, Granatapfel Feige, Mandel

Prosciutto
hummus, pomegranate
fig, almond

Prosciutto
houmous, grenade
figue, amande

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

Suppen | Soups | Potages

Joghurt-Gurkenkaltschale marinierte Fetawürfel

Yoghurt and cucumber cold soup
marinated feta cubes

Soupe froide au yaourt et au concombre
cubes de feta marinés

CHF 14



Tomaten-Kokossuppe geröstete Kürbiskerne **(vegan)**

Tomato and coconut soup
rasted pumpkin seeds

Soupe de tomates à la noix de coco
graines de courge grillées

CHF 14



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14

**Spaghetti « al Pesto »
Cherrytomaten
gehobelter Parmesan**

Spaghetti "al pesto"
cherry tomatoes
parmesan shavings

Spaghetti « al pesto »
tomates cerises
parmesan râpé

CHF 28



**Ravioli
Taleggio & Radicchio
grillierter Pfirsich
Thymian-Honigbutter**

Ravioli
taleggio & radicchio
grilled peach, thyme and honey butter

Ravioli
taleggio & radicchio
pêche grillée, beurre au miel et au thym

CHF 28



**Sautierte Kräutergnocchi
Champignons
Zucchini, Cashewnüsse **

Sautéed herb gnocchi
mushrooms
courgette, cashew nuts

Gnocchi aux herbes sautés
champignons
courgettes, noix de cajou

CHF 28

**Grilliertes Tunasteak
Chimichurri
Rosmarinkartofeln
Rucola-Datterinitomaten **

Grilled tuna steak
chimichurri, rosemary potatoes
rucola and cherry tomatoes

Steak de thon grillé
chimichurri, pommes de terre au romarin
roquette et tomates cerises

CHF 44



**Lachsforellenfilet
Thymian-Honigbutter
Pappardelle, Sommerspinat**

Fillet of salmon trout
thyme and honey butter
pappardelle, summer spinach

Filet de truite saumonée
beurre au miel et au thym
pappardelles, épinard d'été

CHF 38



**Sautierte Calamari
Harissamayonnaise
Focaccia, mediterranes Gemüse**

Sautéed calamari
harissa mayonnaise
focaccia, mediterranean vegetables

Calamars sautés
mayonnaise au harissa
focaccia, légumes méditerranéens

CHF 38

**Angus-Rindsfilet
Tomaten-Chilibutter
Rosmarinkartoffeln
mediterranes Gemüse **

Fillet of Angus beef
tomato and chilli butter
rosemary potatoes, mediterranean vegetables

Filet de bœuf Angus
beurre à la tomate et au piment
pommes de terre au romarin
légumes méditerranéens

CHF 59



**Rosa Schweinsfilet
Zitronen-Kräutervelouté
Pappardelle, Sommerspinat**

Fillet of pork
lemon and herb velouté
pappardelle, summer spinach

Filet de porc
velouté au citron et aux herbes
pappardelles, épinards d'été

CHF 40



Unser Hit

**Kalbs Cordon bleu « Tricolore »
(Prosciutto, Scamorza di Mozzarella, Basilikum)
Pommes Frites, Rucola-Datterinitomaten**

Veal Cordon bleu "tricolore"
(prosciutto, scamorza di mozzarella, basil)
French fries, rucola and cherry tomatoes

Cordon bleu de veaux « tricolore »
(prosciutto, scamorza di mozzarella, basilic)
pommes frites, roquette et tomates cerises

CHF 47

Pfirsichparfait und -kompott Vanillehippe

Peach parfait and compote
vanilla wafer

Parfait et compote de pêches
gaufrette à la vanille

CHF 16



Erdbeerpavlova Yuzuglace ^Ø

Strawberry pavlova
yuzu ice cream

Pavlova aux fraises
glace au yuzu

CHF 16



Gilles «Crème brûlée » Passionsfruchtsorbet ^Ø

Gilles' crème brûlée
passion fruit sorbet

Crème brûlée de Gilles
sorbet aux fruits de la passion

CHF 16



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 16

Unsere Mini Desserts mit hausgemachter Glace

Sauerrahmglace **marinierte Erdbeeren**

Sour cream ice cream
marinated strawberries

Glace à la crème aigre
fraises marinées

CHF 7.90



Melissensorbet **Aprikosenkompott**

Lemon balm sorbet
apricot compote

Sorbet à la mélisse
compote d'abricots

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Prosciutto
Kalb, Schwein
Rind

Italien
Schweiz
Paraguay



Fisch | Meeresfrüchte

Tuna
Lachsforelle
Lachs
Calamari

FAO 71
Dänemark
Schottland
Spanien



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.