

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 <sup>Ø</sup>**

“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  
Grana Padano**

Spaghetti "al pesto"  
cherry tomatoes  
grana padano

Spaghetti « al pesto »  
tomates cerises  
grana padano

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 <sup>Ø</sup>**

Strawberry pavlova  
yuzu ice cream

Pavlova aux fraises  
glace au yuzu

CHF 16



## **Gilles «Crème brûlée » Passionsfruchtsorbet <sup>Ø</sup>**

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.