

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



Broccolimosseterrine **Tomatenrelish, Rauchmandeln** 🌱 🌱

Broccoli mousse terrine
tomato relish, smoked almonds

Terrine de mousse de brocoli
relish de tomates, amandes fumées

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

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

**Geräucherte Entenbrust
Pilztörtchen
Butternusskürbiscrème, Maroni**

Smoked duck breast
mushroom tartlets
butternut squash cream, chestnuts

Magret de canard fumé
tartelettes aux champignons
crème de courge butternut, marrons

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



**Jakobsmuscheln
Zucchini Salat, Focacciachip
Peperoniespuma**

Scallops
courgette salad, focaccia crisps
bell pepper sauce

Noix de Saint-Jacques
salade courgettes, chips de focaccia
espuma de piment

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

Suppen | Soups | Potages

Eierschwämmisuppe **Majorancroûtons** 🥬

Chanterelle soup
marjoram croutons

Soupe aux chanterelles
croûtons à la marjolaine

CHF 14



Rote Linsen-Kokossuppe **Speck** 🌱

Red lentil and coconut soup
bacon

Soupe de lentilles rouges à la noix de coco
lard

CHF 14



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14

Fettuccine
sautierte Steinpilze, Knoblauch
Grana Padano

Fettuccine
sautéed porcini mushrooms, garlic
Grana Padano

Fettuccine
cèpes sautés, ail
Grana Padano

CHF 28



Gebackener Kürbis
Thymianhonig
Nussbutterpolenta
Granatapfel, Mandeln

Baked pumpkin with thyme honey
nut butter polenta
pomegranate, almonds

Potiron rôti au miel de thym
polenta au beurre de noix
grenade, amandes

CHF 28



Tomaten-Basilikumfagottini
confierte Cherrytomaten
Pinienkerne
(vegan)

Tomato and basil fagottini
confit cherry tomatoes
pine nuts

Fagottini à la tomate et au basilic
tomates cerises confites
pignons de pin

CHF 28

Fisch | Fish | Poisson

Felchenfilet
Zitronen-Kapern-Beurre blanc
Liscokartoffeln, Cocobohnen

Fillet of whitefish
lemon and caper beurre blanc
Lisco potatoes, coconut beans

Filet de corégone
beurre blanc au citron et aux câpres
pommes de terre lisco, haricots de coco

CHF 40



Branzinofilet
Dörrtomatenschaum
Polenta
Ofengemüse

Fillet of sea bass
sun-dried tomato sauce
polenta, oven vegetables

Filet de bar
mousse de tomates séchées
polenta, légumes rôtis

CHF 38



Gebratenes Zanderfilet
Steinpilzfettuccine
Broccoli

Fried fillet of pikeperch
porcini mushroom fettuccine
broccoli

Filet de sandre poêlé
fettuccine aux cèpes
brocoli

CHF 42

Entrecôte « Café de Paris »
Lyonerkartoffeln
Ofengemüse

Entrecôte "Café de Paris"
Lyon-style potatoes
oven vegetables

Entrecôte « Café de Paris »
Pommes de terre lyonnaise
légumes rôtis

CHF 54



Geschmorte Lammhaxe
rotes Zwiebelconfit
Nussbutterpolenta
Cocobohnen

Braised lamb shank
red onion confit
nut butter polenta, coco beans

Jarret d'agneau braisé
confit d'oignons rouges
polenta au beurre de noix, haricots cocos

CHF 42



Unser Hit

Kalbs Cordon bleu « Tricolore »
(Prosciutto, Scamorza di Mozzarella, Basilikum)
Teufelsauce, Pommes Frites, Broccoli

Veal Cordon bleu "tricolore"
(prosciutto, scamorza di mozzarella, basil)
Devil's sauce, French fries, broccoli

Cordon bleu de veaux « tricolore »
(prosciutto, scamorza di mozzarella, basilic)
sauce du diable, pommes frites, brocoli

CHF 48

Tiramisù Zwetschgenragoût

Tiramisu
plum ragout

Tiramisù
ragoût de quetsches

CHF 16



Apfel-Tarte tatin hausgemachte Vanilleglace

Apple tarte tatin
homemade vanilla ice cream

Tarte tatin aux pommes
glace à la vanille maison

CHF 16



Gilles «Crème brûlée » Ingwer-Zitronenglace

Gilles' crème brûlée
ginger and lemon ice cream

Crème brûlée de Gilles
Glace au gingembre et au citron

CHF 16



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 16

Unsere Mini Desserts mit hausgemachter Glace

Mandelglace **marinierte Zwetschgen**

Almond ice cream
marinated plums

Glace aux amandes
quetsches marinées

CHF 7.90



Cassissorbet **Ananaskompott**

Blackcurrent sorbet
pineapple compote

Sorbet au cassis
compote d'ananas

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Ente
Kalb, Schwein
Rind
Lamm

Frankreich
Schweiz
Paraguay
Irland



Fisch | Meeresfrüchte

Jakobsmuscheln
Felchen
Branzino
Zander

USA
Schweiz
Griechenland
Estland



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.