

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bad Horn.

Unser Küchenchef Christian Göpel mit seiner Brigade
und die Servicecrew unter der Leitung von Leonardo Roth
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Haus!

Ihre Gastgeber
Bernadette & Stephan Hinny und die ganze Crew

Dear Guests

Welcome to Hotel Bad Horn.

Our head-chef Christian Göpel and his kitchen team as well as our
Food & Beverage Manager Leonardo Roth and his service crew
happily welcome you and look forward to make your stay enjoyable!

Your hosts
Bernadette & Stephan Hinny

Chers clients

Bienvenue à l'hôtel Bad Horn.

Notre chef Christian Göpel et ses collaborateurs
ainsi que l'équipe de restauration sous la direction de Leonardo Roth
sont heureux de vous choyer!

Nous vous souhaitons un bon appétit et un beau séjour!

Vos hôtes
Bernadette & Stephan Hinny et toute l'équipe

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

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 8.- |
| Mittel Middle Moyen | CHF 12.- |
| Hauptgericht Main course Plat principal | CHF 19.- |



Auberginenröllchen Fetacrème Marinierte Peperoni, Oliven

Eggplant rolls
feta cream
marinated peppers, olives

Rouleaux d'aubergine
crème de feta
poivrons marinés, olives

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

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

**Gegrillter Tunfisch
Avocadocrème
Konfierte Tomaten, rote Zwiebeln**

Grilled tuna
avocado cream
confit tomatoes, red onions

Thon grillé
crème d'avocats
tomates confites, oignons rouges

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 23.-
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 29.-



**Rinds-Carpaccio
Pesto "genovese"
Parmesan, Rucola, Pinienkerne**

Beef carpaccio
pesto Genovese
parmesan, rucola, pine nuts

Carpaccio de bœuf
pesto genovese
parmesan, rouquette, pignons

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 23.-
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 29.-

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.

Suppen | Soups | Potages

Broccolisuppe Paprikarahm

Broccoli soup
paprika cream

Potage de brocoli
crème au poivron

CHF 13.-



Melonen-Prosecco Kaltschale

Iced melon-prosecco-soup

Soupe froide au melon et au prosecco

CHF 13.-



Tagessuppe

Daily soup

Potage du jour

CHF 13.-

**Fagottini « Pomodoro e Basilico »
Sommerspinat, Datterini-Tomaten**
(Vegan )

Fagottini «pomodoro e basilico»
summer spinach, datterini tomatoes

Fagottini «pomodoro e basilico»
épinards d'été, tomates dattes

CHF 26.-



**Steinpilz-Risotto
Parmesan, Croûtons
Sprossensalat**

Porcino mushroom risotto
parmesan, croutons
sprout salad

Risotto aux cèpes
parmesan, croûtons
salade des pousses

CHF 26.-

Alle Gerichte aus dieser Karte servieren wir von
We serve all these meals from
Nous servons ces menus de

12.00 Uhr bis 13.30 Uhr
18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Felchenfilet
Estragon Schaum
Mediterranes Linsengemüse, Broccoli

Whitefish filet
tarragon sauce
mediterranean lentils, broccoli

Filet de féra
mousse à l'estragon
légumes de lentilles méditerranéens, brocoli

CHF 38.-



Calamari-Fettuccine
Tomatensalsa
Knoblauch, Stangensellerie, Liscio

Calamari fettuccine
tomato salsa
garlic, celery, flat parsley

Fettuccine aux calamars
sauce aux tomates
ail, céleri-branches, persil

CHF 36.-



Branzinofilet
Persillade, Rosmarinkartoffeln
Peperonata

Sea bass filet
persillade, rosemary potatoes
peperonata

Filet de loup de mer
persillade, pommes de terre au romarin
peperonata

CHF 39.-

Rosmarin-Poulet
Tomaten-Beurre blanc
Sautierte Kartoffeln
Peperonata

Rosemary chicken
tomatoes beurre blanc
sautéed potatoes
peperonata

Poulet au romarin
beurre blanc aux tomates
pommes de terre sautées
peperonata

CHF 38.-



Schweinsfilet
Steinpilzrisotto, Broccoli

Pork filet
porcino mushrooms risotto, broccoli

Filet de porc
risotto aux cèpes, brocoli

CHF 42.-



Rindshuftwürfel «Stroganoff»
Fettuccine, Sommerspinat

Beef «Stroganoff»
fettuccine, summer spinach

Bœuf «Stroganoff»
fettuccine, épinards d'été

CHF 44.-

Tonkabohnen-Mousse
Aprikosenkompott
Lavendel

Tonka-bean-mousse
apricot compote
lavender

Mousse aux fèves de tonka
compote d'abricots
lavande

CHF 16.-



Felchlin-Schokoladen-Pudding
Himbeeren, Lakritz

Chocolate pudding
raspberries, liquorice

Pudding au chocolat
framboises, réglisse

CHF 16.-



Marinierter Fruchtsalat
Mangosorbet

Marinated fruit salad
mango sorbet

Salade de fruits marinée
sorbet à la mangue

CHF 12.-



Tagesdessert

Daily dessert

Dessert du jour

CHF 12.-

Unsere Mini Dessert mit hausgemachter Glace

Sauerrahmglace Haselnusskaramel Mango

Sour-cream ice cream
hazelnut caramel
mango

Glace à la crème acidulée
caramel aux noisettes
mangue

CHF 7.90



Tiramisu Glace Espresso-Löffelbiskuit Erdbeeren

Tiramisu ice cream
espresso ladyfingers
strawberries

Glace au tiramisu
biscuit cuillère à l'espresso
fraises

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Poulet
Rind
Schwein

Schweiz
Schweiz
Schweiz



Fisch | Meeresfrüchte

Calamares
Branzino
Felchen
Thunfisch

Spanien
Italien
Schweiz
FAO57

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.