



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
Bernadette & Stephan Hinny 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
Bernadette & Stephan Hinny

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
Bernadette & Stephan Hinny et toute l'équipe

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.-



Geflämmter Ziegenfrischkäse Tomatenrelish, Pesto Pecannüsse

Flamed goat's cheese
tomato relish, pesto
pecan nuts

Fromage de chèvre frais flammé
relish de tomate, pesto
noix de pécan

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 18.-
Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 24.-

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Hausgebeizter Lachs Orangencoulis, mariniertes Löwenzahn Schwarzer Quinoa

Home cured salmon
orange coulis, marinated dandelion
black quinoa

Saumon mariné maison
coulis d'orange, dent-de-lion marinée
quinoa noir

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



Kalbsmilkenterrine Apfel-Safranbutter Kräutersalat

Sweetbread of veal
apple saffron butter
herb salad

Ris de veau
Pomme au beurre safrané
salade aux herbes

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

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

Brunnenkressesuppe Croûtons

Watercress soup
croûtons

Soupe de cresson de fontaine
croûtons

CHF 14.-



Peperoniessenz Crêperoulade

Essence of bell pepper
crêpe roll

Essence au poivron
roulade de crêpes

CHF 14.-



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14.-

**Schwarze Gnocchi
Gebratener Grünspargel
Peperonicoulis
(vegan)**

Black gnocchi
fried green asparagus
pepper coulis

Gnocchi noirs
asperges vertes grillées
coulis au poivron

CHF 28.-



**Bärlauchtagliolini
Tomaten, Burrata, Pinienkerne**

Wild garlic tagliolini
tomatoes, burrata, pine nuts

Tagliolini à l'ail des ours
tomates, burrata, pignons de pin

CHF 28.-



**Morchelrisotto
Frühlingszwiebeln, Croûtons**

Morel risotto
spring onions
croûtons

Risotto aux morilles
oignons de printemps
croûtons

CHF 28.-

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

Zanderfilet
Orangen-Kapernsauce
Lisciokartoffeln
Tomaten-Grünpargelragoût

Fillet of pike-perch
orange caper sauce
liscio potatoes
ragoût of tomatoes and green asparagus

Filet de sandre
sauce aux oranges et câpres
pommes de terre à la liscio
ragoût de tomates et asperges vertes

CHF 40.00



Rotbarschfilet
Mojo Rosso
Kanarische Kartoffeln
Pimientos de Padrón

Fillet of red perch
mojo rosso
canary potatoes, pimientos de padrón

Filet de perche rouge
mojo rosso
pommes de terre des canaries, pimientos de padrón

CHF 38.00



Tagliolini
«Frutti di Mare»
Zucchetti, Basilikum

Tagliolini
«frutti di mare»
zucchetti, basil

Tagliolini
«frutti di mare»
zucchetti, basilic

CHF 39.00

Schweinsfilet im Kräutermantel
Tomatenjus
Morchelrisotto
Frühlingszwiebeln

Fillet of pork in a herb crust
tomato jus, morel risotto
spring onions

Filet de porc en croûte d'herbes
jus de tomate, risotto aux morilles
oignons de printemps

CHF 40.00



Kalbsleber «Venezianische Art»
Kartoffelmousseline
Äpfel, Rotweinschalotten

Calf's liver "venetian style"
mousseline potato
apples, red wine shallots

Foie de veau à la vénitienne
mousseline de pommes de terre
pommes fruit
échalottes au vin rouge

CHF 42.00



Lammentrecôte
Thymianjus
Schwarze Gnocchi
Gebratener Grünspargel

Entrecôte of lamb
thyme jus
black gnocchi, fried green asparagus

Entrecôte d'agneau
jus de thym
gnocchi noirs, asperges vertes grillées

CHF 45.00

Milchschokoladenmousse
Mandarine
Geräucherter Rosmarin

Milk chocolate mousse
tangerine
smoked rosemary

Mousse au chocolat au lait
mandarine
romarin fumé

CHF 16.00



Marinierte Erdbeeren
Ahorn-Limettenespuma
Rhabarbersorbet, Olivencrumble

Marinated strawberries
maple lime espuma
rhubarb sorbet, olive crumble

Fraises marinées
espuma à l'érable et au citron vert
sorbet à la rhubarbe, crumble d'olives

CHF 16.00



Saisonaler Fruchtsalat
Aprikosensorbet

Seasonal fruit salad
apricot sorbet

Salade de fruits saisonale
sorbet à l'abricot

CHF 14.00



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 14.00

Unsere Mini Dessert mit hausgemachter Glace

Sauerrahmglace Marinierte Erdbeeren

Sour cream ice
marinated strawberries

Glace à la crème fraîche
fraises marinées

CHF 7.90



Mojitosorbet Ananasconfit, Minze

Mojito sorbet
pineapple confit, mint

mojito sorbet
confit d'ananas, menthe

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Schwein und Kalb
Rind
Lamm

Schweiz
Paraguay
Irland



Fisch | Meeresfrüchte

Lachs
Zander
Rotbarsch
Meeresfrüchte

Schottland
Estland
Island
Niederlande, Vietnam, Italien

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.