

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

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»
Tomatensalat, Büffelmozzarella
Olivenöl, Basilikumpesto

«Insalata caprese»
tomato salad, buffalo mozzarella
olive oil, basil pesto

«Insalata caprese»
salade de tomates, mozzarella de bufflonne
huile d'olive, pesto de basilic

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

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs **Avocadocrème, Limette, Kartoffelchips**

Home-cured caipirinha salmon
avocado cream, lime, crisps

Saumon de caipirinha mariné maison
crème d'avocat, citron vert, chips de pommes de terre

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



Serranoschinken **Ziegenfrischkäse, Melone** **Ahorn-Pinienkernvinaigrette**

Serrano ham
fresh goat's cheese, melon
maple and pine nut vinaigrette

Jambon Serrano
fromage de chèvre frais, melon
vinaigrette à l'érable et aux pignons

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

Suppen | Soups | Potages

Melonenkaltschale Rohschinkenchip

Cold melon soup
raw ham chip

Soupe froide au melon
chips de jambon cru

CHF 14.-



Kokos-Currysuppe gebackener Tofu **(vegan)**

Coconut and curry soup
baked tofu

Soupe au curry et à la noix de coco
tofu cuit au four

CHF 14.-



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14.-

Pappardelle
Eierschwämmli, Sommerspinat
Dörrtomaten 🥬

Pappardelle
chantarelles, summer spinach
dried tomatoes

Pappardelle
chanterelles, épinards d'été
tomates séchées

CHF 28.-



Risotto Milanese
Parmesan, Broccoli 🌱 🥬

Risotto milanese
parmesan, broccoli

Risotto à la milanaise
Parmesan, brocoli

CHF 28.-



Gemüserösti
Baba Ganoush, Granatapfel
Sprossensalat 🌱 🌱 🌱
(vegan)

Vegetable rösti
baba ganoush, pomegranates
sprout salad

Rösti de légumes
caviar d'aubergine, grenade
salade de pousses

CHF 28.-

Fisch | Fish | Poisson

Lachsforellenfilet
Honig-Mandelbutter
Kräuterkartoffeln
Broccoli

Fillet of salmon trout
honey and almond butter
herb potatoes
broccoli

Filet de truite saumonée
beurre d'amandes au miel
pommes de terre aux herbes
Brocoli

CHF 40.00



Branzinofilet
Rotweinbutter
Safranrisotto, Peperonata

Fillet of sea bass
red wine butter
saffron risotto, peperonata

Fillet de loup de mer
beurre de vin rouge
risotto au safran, peperonata

CHF 42.00



Pulpo, Chorizo
Tomaten-Knoblauchsalsa
Focaccia, Zucchini-Schalottengemüse

Pulpo, chorizo
tomato and garlic salsa
focaccia, courgettes and shallots

Pulpo, chorizo
sauce à la tomate et à l'ail
focaccia, courgettes et échalotes

CHF 38.00

**Gebratenes Lammnierstück
Harissasauce
Focaccia, Zucchini-Schalottengemüse 🥗**

Roasted saddle of lamb
harissa sauce
focaccia, courgettes and shallots

Steak d'agneau
sauce harissa
focaccia, courgettes et échalotes

CHF 46.00



**Kalbsgeschnetzeltes
Eierschwämmli-rahm
Pappardelle, Sommerspinat**

Sliced veal
chantarelle cream
pappardelle, summer spinach

Emincé de veau
crème de chanterelles
pappardelle, épinards d'été

CHF 45.00



**Angus-Rindsfilet
Kräuterbutter
Lyonerkartoffeln
Peperonata 🥗**

Fillet of Angus beef
herb butter
lyonnaise potatoes
peperonata

Filet de bœuf Angus
beurre aux herbes
pommes de terre lyonnaises
peperonata

CHF 58.00

Dessert | Desserts | Desserts

Aprikosen-Yuzuparfait Himbeerconfit Caramelpopcorn

Apricot and yuzu parfait
raspberry confit
caramel popcorn

parfait au yuzu et à l'abricot
confit de framboises
popcorn au caramel

CHF 16.00



Marinierte Kirschen Marzipanglace Vanilleespuma, Crumble

Marinated cherries
marzipan ice cream
vanilla espuma, crumble

Cerises marinées
glace au massepain
espuma à la vanille, crumble

CHF 16.00



Saisonaler Fruchtsalat Aprikosensorbet

Seasonal fruit salad
apricot sorbet

Salade de fruits de saison
sorbet à l'abricot

CHF 14.00



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 16.00

Unsere Mini Dessert mit hausgemachter Glace

Mojitosorbet **Ananasconfit** 🌿

Mojito sorbet
pineapple confit

Sorbet au mojito
confit d'ananas

CHF 7.90



Pistazienglace **Aprikosenkompott**

Pistachio ice cream
apricot compote

Glace à la pistache
compote d'abricot

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Kalb, Rohschinken
Lamm
Rind
Serrano-Schinken, Chorizo

Schweiz
Irland
Uruguay
Spanien



Fisch | Meeresfrüchte

Lachsforelle
Branzino
Polpo
Lachs

Dänemark
Griechenland
FAO37
Schottland



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.