

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.-



Kartoffelblinis
Rosmarinespuma
Süss-sauer eingelegte Zucchini
Apfelbalsamico 🌱

Potato blinis
rosemary espuma
sweet and sour pickled courgettes
apple balsamic vinegar

Blinis de pommes de terre
espuma au romarin
courgettes marinées à l'aigre-doux
vinaigre balsamique de pomme

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

Vorspeisen | Starter | Hors d'oeuvre

Gebeizter Saibling
Rote Linsen
Chipolotte
Holunderspiegel  



Marinated char
red lentils
chipolotte, elderberry

Omble chevalier mariné
lentilles rouges
chipolotte, miroir de sureau

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 24.-

Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 30.-



Rindfleischcarpaccio
Rucola, Parmesan
Sautierte Shiitakepilze  

Beef carpaccio
rucola, parmesan
sautéed shiitake mushrooms

Carpaccio de bœuf
roquette, parmesan
champignons shiitake sautés

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée
CHF 24.-

Hauptgang | Main course | Plat principale
CHF 30.-

Suppen | Soups | Potages

Erbsen-Trüffelsuppe

Artischocken   

(vegan)

Pea and truffle soup
artichokes

Soupe aux petits pois et à la truffe
artichauts

CHF 14.-



Minestrone

Gehobelter Parmesan   

Minestrone
Parmesan shapes

Minestrone
parmesan râpé

CHF 14.-



Tagessuppe

Soup of the day

Potage du jour

CHF 14.-

Agnolotti Sovrano
Portweinfeigen
Martinischaum 🍷

Agnolotti sovrano
port wine figs
martini mousse

Agnolotti Sovrano
figues au porto
mousse au martini

CHF 28.-



Gebackene Randen
Couscous
Linsenbolognese
Rucola-Baumnusspesto 🌱 🥣 🌱
(vegan)

Baked beetroot
couscous
lentil bolognese
rucola and walnut pesto

Betteraves cuites au four
couscous
bolognaise de lentilles
pesto de roquette et de noix

CHF 28.-

Zanderfilet
Safran-Beurre blanc
Winterspinat, Dillkartoffeln 

Fillet of pike-perch
saffron beurre blanc
winter spinach, dill potatoes

Filet de sandre
beurre blanc au safran
épinards d'hiver
pommes de terre à l'aneth

CHF 42.00



Dorade Royale
Tomaten, Zucchini
Basilikumtaglierini 

Sea bream royale
tomatoes, courgettes
basil taglierini

Dorade royale
tomates, courgettes
tagliatelle au basilic

CHF 40.00



Sautierte Jakobsmuscheln
Orangenbutter
Riso Nero, Schwarzwurzeln 

Sautéed scallops
orange butter
riso nero, salsify

Coquilles Saint-Jacques sautées
beurre d'orange
riso nero, salsifis

CHF 44.00

Sautierte Lammfilets
Harissa
Couscous
Konfierte Tomaten, Zucchini 🥬

Sautéed fillets of lamb
harissa, couscous
confit tomatoes, courgettes

Filets d'agneau sautés
harissa, couscous
tomates confites, courgettes

CHF 45.00



Entenbrust
Parmesanravioli
Portweifeigen, Winterspinat

Duck breast
parmesan ravioli
port wine figs, winter spinach

Magret de canard
ravioles au parmesan
figues au porto, épinards d'hiver

CHF 44.00



In Rande geschmortes Kalbsbäggli
Zweierlei Schwarzwurzeln
Kräuterseitlinge 🍄

Veal cheeks braised in beetroot
two kinds of salsify
king trumpet mushrooms

Joues de veau braisées à la betterave rouge
salsifis en deux parties
pois de senteur aux herbes

CHF 46.00

**Cannolo mit Ricottacrème
Orangencoulis
Fior di Latte-Safranglace** 

Cannolo with ricotta cream
orange coulis
fior di latte and saffron ice cream

Cannolo à la crème de ricotta
coulis d'orange
glace fior di latte au safran

CHF 16.00




**Marinierte Birnen
Aniscrème
Meringue, Birnen-Ingwersorbet** 

Marinated pears
anise cream
meringue, pear and ginger sorbet

Poires marinées
crème à l'anis
meringue, sorbet à la poire et au gingembre

CHF 16.00



**Saisonaler Fruchtsalat
Blutorangensorbet**   

Seasonal fruit salad
blood orange sorbet

Salade de fruits saisonale
sorbet à l'orange sanguine

CHF 14.00



Tagesdessert

Dessert of the day

Dessert du jour

CHF 16.00

Unsere Mini Dessert mit hausgemachter Glace

Mandelglace **marinierte Zwetschgen**

Almond ice cream
marinated plums

Glace aux amandes
pruneaux marinés

CHF 7.90



Schokoladensorbet **Mandarinen**

Chocolate sorbet
tangerines

Sorbet aux chocolat
mandarines

CHF 7.90

Herkunftsnachweis

Fleisch

Kalb
Ente
Angusrind
Lamm

Schweiz
Frankreich
Uruguay
Irland



Fisch | Meeresfrüchte

Saibling
Zander
Dorade
Jakobsmuscheln

Island
Estland
Italien
USA



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.