

MENUVORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast,
wir heißen Sie recht herzlich willkommen im Hörnli und freuen uns,
Sie für einige Stunden kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Abmachungen und Tipps zum Gelingen Ihres Anlasses

MENUKARTE	Einfache, durch uns gestaltete Menukarten sind gratis.	
BLUMEN	Für die Blumenarrangements (Tischdekoration) erlauben wir uns, die Selbstkosten zu verrechnen.	
KINDER	Für Kinder unter zehn Jahren berechnen wir ein halbes Menü oder servieren einen Kinderteller.	
TEILNEHMER	Sämtliche Menuvorschläge basieren auf einer Kalkulation von zehn Personen. Die uns von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich. Für nicht erschienene Gäste müssen wir die Kosten für die vorbereiteten Speisen in Rechnung stellen.	
POLIZEISTUNDE	Normalerweise um 24 Uhr. Auf Wunsch kann die Polizeistunde bis 02 Uhr verlängert werden. Die Kosten dafür betragen pauschal Fr. 150.-.	
ÖFFNUNGSZEITEN	Mittwoch bis Freitag	09 ⁰⁰ -?
	Samstag und Sonntag	10 ⁰⁰ -? geöffnet
	Montag und Dienstag	Ruhetag

Für Ihr Vertrauen, das Sie unserem Hause entgegenbringen, danken wir Ihnen im Voraus.

Ihre Gastgeber
Bea und Bobby Wespi

APEROS

Lassen Sie sich zum Einklang Ihres Festes mit einem feinen Apéro in unserem umfunktionierten **Chuestall** einstimmen.

TRADITIONELL	Cynar, Campari, Martini rot und weiss Rossi Portion Fr. 6.- Orangensaft 7/10 liter Fr. 11.- Traubensaft Portion Fr. 4.30
SCHWEIZERISCH	Spritziger Weisswein aus unserem Weinangebot, ergänzt mit Fruchtsäften Preis nach Verbrauch
SAISONBOWLEN	Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen eine Saisonbowle aus frischen Früchten pro Person ca. Fr. 11.-
APERO-BEILAGEN	Chips, Nüssli, Salzstengeli pro Person Fr. 2.- Käsechüechli, Schinkengipfeli, Lothringerchüechli pro Stück Fr. 2.80 Gemüsefrühlingsrollen pro Stück Fr. 2.- Panierte Riesencrevettenschwänze mit Sauce Tartare pro Stück Fr. 2.80

Weitere Beilagen auf Anfrage

SUPPEN

Bouillon mit Flädli
Bouillon mit Fideli
Bouillon mit Backerbsen
Bouillon mit Eierfäden
Bouillon mit Eierstich

Spargelcrème
Geflügelcrème
Tomatencrème
Geröstete Griesssuppe

SPEZIALSUPPEN

Bouillon mit Mark + Fr. 3.-
Bündner Gerstensuppe + Fr. 3.-

SALATE

Grüner Salat Fr. 7.-
Gemischter Salat Fr. 8.80
Blattsalate mit Lachsstreifen Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Pilzen und Speckstreifen Fr. 10.30
Tomaten Mozzarella (Saison) Fr. 9.80

PLATTENSERVICE (mit Nachservice)

In folgenden Gerichten ist eine Suppe Ihrer Wahl, ausser Spezialsuppen inbegriffen.

1. Kalbsrahmschnitzel mit Champignons
Nüdeli in Butter
Gemüse garnitur Fr. 42.80
2. Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart
Reis in Butter
Gedämpfte Tomate Fr. 37.50
3. Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur Fr. 51.80

- | | |
|--|----------------------------------|
| <p>4. Piccata mit Schinken- und Champignonstreifen
Gehackten Tomaten
Safranrisotto</p> | Fr. 42.50 |
| <p>5. Cordon bleu (Kalbfleisch)
Pommes frites
Gemüsebeilage</p> | Fr. 42.50 |
| <p>6. Osso-bucco Cremolata (Kalbshaxe)
Risotto
Grüner Salat</p> | Fr. 38.- |
| <p>7. Wienerschnitzel (Kalbfleisch)
Pommes frites
Gemüse garnitur</p> | Fr. 39.50 |
| <p>8. Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur</p> | Fr. 42.50 |
| <p>9. Roastbeef englisch gebraten
Duchesse-Kartoffeln
Gemüsebeilage
Sauce Béarnaise</p> | <p>Fr. 44.50 mit
Fr. 3.-</p> |
| <p>10. Gespickter Rindsbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur</p> | Fr. 37.50 |
| <p>11. Les trois filets (Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet)
Kartoffelgratin
Gemüsebeilage</p> | Fr. 53.80 |

- | | |
|--|-----------|
| 12. Schweinsfilet im Blätterteig
Champignonrahmsauce
Rissoléekartoffeln
Gemüse garnitur | Fr. 42.80 |
| 13. Schweinsnierstückbraten glaciert
Kartoffelstock
Gemüsebeilage | Fr. 37.50 |
| 14. Lammrückenfilet an Rosmarinsauce
Bäckerinnenkartoffeln
Gemüse garnitur | Fr. 40.80 |
| 15. Schweinssteak mit Champignonrahmsauce
Nüdeli in Butter
Gemüse garnitur | Fr. 34.80 |
| 16. Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelschnee
Gemüsebeilage | Fr. 39.50 |
| 17. Schweinsfilet an Zitronenrahmsauce
Nüdeli in Butter
Gemüse garnitur | Fr. 41.80 |
| 18. Grüner Salat
Spaghetti-Plausch (Buffet)
mit 4 Saucen (Bolognese, Tomaten,
Carbonara, Pesto) | Fr. 29.80 |

LUNCH-TELLERGERICHTE (ohne Nachservice)

Eine Tagessuppe ist in diesen Tellergerichten inbegriffen.

- | | |
|--|-----------|
| 20. Grüner Salat
Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Pilzrahmsauce
Reis in Butter | Fr. 27.80 |
| 21. Schweinsrahmschnitzel
Nudeln in Butter
Erbsli und Rüeblli | Fr. 28.80 |
| 22. Grüner Salat
Schweinskotelette
an leichter Senfrahmsauce
Pommes frites | Fr. 28.80 |
| 23. Grüner Salat
Schweinskotelette paniert
Spaghetti napoli | Fr. 28.80 |
| 24. Heisser Beinschinken
mit Karoffel- und Grünem Salat | Fr. 25.50 |
| 25. Rindsblätzli im Saft geschmort
mit Rüeblli
Reis in Butter | Fr. 30.50 |
| 26. Fleischvogel bürgerliche Art
Polenta
Vichy-Karotten | Fr. 27.- |

27. Ghackets mit Hörnli Grüner Salat oder Apfelmues	Fr. 25.30
28. Fitness-Teller, mit Salaten garniert	
mit 1 Kalbsschnitzel	Fr. 22.50
mit 2 Kalbsschnitzel	Fr. 33.-
mit 1 Schweinssteak	Fr. 29.80
mit 1 Pouletbrüstli	Fr. 24.50
29. Gemischter Salat Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce Mandelreis	Fr. 28.50
30. Schweinshalsbraten Hausgemachte Spätzli mit Rüeblü und Bohnen	Fr. 29.50

FONDUE IM CHUESTALL

Grüner oder Gemischter Salat Käsefondue	Fr. 33.50
--	-----------

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	Fr.	8.50
Grosi's Brännli Crème	Fr.	8.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	12.50
Vacherin Glace	Fr.	8.-
Heisse Zwetschgen im Wein mit Zimtglace	Fr.	10.50
Schwarzwäldertorte	Fr.	7.50
Quarktorte	FR.	7.50
Caramelchöpfli mit Rahm	Fr.	6.80
Coupe Danemark	Fr.	8.50
Meringues Glace	Fr.	8.50
Birne „sehr schöne Hélène“ (Kompottbirne mit Vanilleglace und Schokoladencrème)	Fr.	9.80
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr.	9.50

Während der Saison:

Frische Erdbeeren mit Rahm und Vanilleglace	Fr.	9.50
Coupe Romanoff	Fr.	9.50
Coupe Nesselrode (mit Vermicelles)	Fr.	9.50