



Vorspeisen und Suppe / starters and soup

Grüner Blattsalat Green salad	8.50
Gemischter Saisonsalat Mixed salad	9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcrôutons Lambs lettuce salad with bacon, egg and croutons	12.50 / 16.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen Pumpkin soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds	12.50
Rindsbouillon mit Mark, Ei oder Sherry Beef bouillon with marrow, egg or sherry	10.50
Tatar von der geräucherten Rubiger-Forelle mit Hüttenkäse und Toast Tatar of the smoked trout from Rubigen with cottage cheese mand toast	21.50
Rindstatar mit Cognac, Whiskey oder Calvados, nach ihrem beliebten gewürzt <i>Tatar of beef with Cognac, Whiskey or Calvados, spiced on your taste</i>	22.50 / 26.00



Fleischlos / no meat

Vegetarisches Rotes Thai Curry 18.50 / 22.50
mit Gemüse und Reis
Vegetarian Red Thai Curry with vegetables and rice

Gnocchi "3-K" (Kartoffel, Kürbis, Kurkuma) 23.50 / 26.50
an Frischkäsesauce und Parmesan
Gnocchi "3-K" (potatoes, pumpkin, curcuma)
with cream cheese sauce and Parmesan

Basilikum-Triangoli im Safranteig (Pasta) 25.50 / 29.50
mit mediterranem Gemüse, Tomatensugo,
Pinienkerne, Parmesan und Rucola
Basil triangoli in saffron dough (pasta) with mediterranean vegetables,
tomato sauce, pine nuts, parmesan cheese and rocket

Chef's Choice

Rotes Thai Curry 23.00 / 26.00
Pouletgeschneitztes an rassisger Sauce,
serviert mit Reis
Red Thai Curry, chicken shredded with spicy sauce, served with rice

Hornochs-Burger 26.50
Feinstes Wagyu-Rindfleisch aus der Region
im Rustico-Brötli, mit Raclettekäse, rassisger Kreuz-Sauce,
Röstzwiebeln und gepickelter Rotkohl
delicate regional Wagyu-beef, Rustico-bun, raclette cheese, spicy House-Sauce,
fried onions and pickled red cabbage

*Den Hornochs-Burger servieren wir Ihnen
mit **Kreuz-Cheese-Fries** oder **grünem Salat**
All dishes will be served with Kreuz-Cheese-Fries or with green salad*



Herbstgerichte / Autumn dishes

Rinds-Stroganoff

34.50 / 38.50

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
glasierte Marroni und herbstliche Garnitur

Stroganoff of beef with homemade Spätzli (small flour dumplings),
red cabbage, creamy savoy cabbage, glazed sweet chestnuts and autumn garnish

Wildgeschnetzeltes (Reh/Hirsch) an Pilzrahmsauce

34.00 / 37.00

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
glasierte Marroni und herbstliche Garnitur

Sliced game meat with mushroom cream sauce, homemade Spätzli (small flour
dumplings), red cabbage, creamy savoy cabbage, glazed sweet chestnuts
and autumn garnish

Rehpfeffer «Jäger-Art»

29.50 / 33.50

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
glasierte Marroni und herbstliche Garnitur

Venison stew with homemade Spätzli (small flour dumplings),
red cabbage, creamy savoy cabbage, glazed sweet chestnuts and autumn garnish

Wildschwein-Bratwurst (CH) an Zwiebeljus

26.50

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
glasierte Marroni und herbstliche Garnitur

Wild boar sausage with onion sauce, homemade Spätzli (small flour dumplings),
red cabbage, creamy savoy cabbage, glazed chestnuts, and autumn garnish

Sämiges Steinpilzrisotto

32.50 / 36.50

mit rosa gebratenen Rindsstreifen

Creamy risotto with boletus and slices of beef

Vegetarischer Jäger

21.50 / 24.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing,
glasierte Marroni und herbstliche Garnitur

Vegetarian hunter: Homemade Spätzli (small flour dumplings), red cabbage,
creamy savoy cabbage, glazed sweet chestnuts and autumn garnish

Öffnungszeiten unserer Küche: 11.30-13.45 Uhr / 18.00-21.30 Uhr

Opening hours of our kitchen: 11.30-13.45 o'clock / 18.00-21.30 o'clock

Alle Preise sind in CHF angegeben inkl. 7.7 % MwSt. All prices are in CHF including all taxes.



Klassiker / Classics

Landfroue Cordon Bleu, vom Schwein gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur Cordon Bleu filled with ham and raclette cheese, served with French fries and vegetables	25.00 / 28.00
Chrützschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse garnitur Breaded escalope of pork with French fries and vegetables	23.50 / 26.50
Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Pilzrahmsauce mit Butterrösti Sliced veal on a creamy mushroom sauce with hash browns	32.00 / 36.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln, serviert mit Rösti Calf's liver fried in butter, with onions, served with hash browns	29.50 / 32.50
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten, mit Sauce Tartare, serviert mit Pommes Frites und bunten Salaten Roast beef, thin sliced, with tartar sauce, French Fries and mixed salad	26.50 / 29.50