



Speisen & Getränke

Menu & Boissons - Food & Drinks

Kochen mit Liebe - Essen mit Freude

&

Trinken mit Genuss

Erika Kübli-Mühlematter

Jean-Claude Kübli & Daniela Kübli-Schenk mit Remo

Team ornfluh

Herzlich willkommen im Hornfluh

Liebe Gäste,

wir heissen Sie **H**erzlich bei uns willkommen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
„En Guete“!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Les informations sur les ingrédients contenus dans nos aliments qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances, sont disponibles sur demande auprès de notre service.

If you have any queries about ingredients in our dishes, which could trigger allergies or you are intolerant to, please check with our service team before ordering.

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir nur Schweizer Fleisch.



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt...

Tous les prix en Francs Suisse incl. T.V.A...

All prices in Swiss Francs incl. of VAT...

Suppen - Soupes - Soups

Tagessuppe (hausgemacht)	CHF 8.50
Potage du jour à la maison	
Homemade Soup of the day	
Tagessuppe mit 1 Paar Schweinswurst von Metzger Ueli	CHF 16.50
Potage du jour avec deux saucisses (porc)	
Soup of the day with two pork sausages	
Hausgemachte Gulaschsuppe	CHF 15.50
Soupe de goulash à la maison	
Homemade goulash soup	

Salate - Salades - Salads

Grüner Salat *	CHF 9.00
Salade verte	
Green salad	
Gemischter Salat *	CHF 14.00
Salade mêlée	
Mixed salad	
Thonsalat „Horeberg“ mit Knoblauch-Crostini	CHF 18.50
Salade de thon „Horeberg“ avec crostini à l'ail	
Tuna salad „Horeberg“ with garlic crostini	
Wurst-Käsesalat „Hornfluh“ mit Knoblauch-Crostini	CHF 21.00
Salade de saucisse et fromage „Hornfluh“ avec crostini à l'ail	
Swiss sausage-cheese salad „Hornfluh“ with garlic toast	

Vorspeisen - Amuse-gueule - Starter

Saaneländer Hobelkäse *	CHF 24.00
Fromage à rebibes du Saanenland	
Chipped cheese from the Saanenland	
Trockenfleischteller mit Hobelkäse	CHF 27.50
Assiette de viande séchée et rebibes	
Dried meat dish with chipped cheese	

Kalte Gerichte – Plats froids – Cold dishes

„Hornfluh“-Brättli (hausgemachte Würste, Speck und Bergkäse)	CHF 28.00
Plat „Hornfluh“ (saucisses maison, lard fumé et fromage d'alpage)	
„Hornfluh“-Brättli (homemade sausage, plus bacon and mountain cheese)	
„Horebergplatte“ für 3-4 Personen (gemischtes Fleisch und Käse)	CHF 58.00
Plat „Horeberg“ 3-4 personnes (mélange de Viande et de Fromage)	
Platter „Horeberg“ 3-4 persons (mixed Meat and Cheese)	
Roastbeefsteller mit Pommes Frites und Tartarsauce	CHF 29.00
Assiette de roast-beef, Pommes frites et sauce Tartare	
Roast beef dish with French fries and Tartar sauce	

Kleine Leckereien – Repas petites – Small meals

Sandwiches: Hinterschinken, Salami oder Käse *	CHF 7.50
Sandwiches: jambon, salami ou fromage	
Sandwiches: ham, salami or cheese	
Portion Pommes Frites *	CHF 11.00
Grand Portion Pommes frites	
Large Portion French fries	
Kleine Portion Pommes Frites *	CHF 6.50
Petit Portion Pommes frites	
Small Portion French fries	

Fleischlose Gerichte * – Mets sans viande – Vegetarian dishes

Spaghetti an einer Tomatensauce	CHF 16.00
Spaghetti à la sauce Tomate	
Spaghetti with Tomato sauce	
Gemüseteller mit Vegi-Plätzli	CHF 26.50
Assiette de légumes avec galettes végétariennes	
Mixed vegetable plate with vegetarian patties	
Heisser Tomme de Rougemont, Kartoffeln, schwarzer Pfeffer und Honig	CHF 27.00
Tomme de Rougemont chaud, pommes de terre, poivre noir et miel	
Warm Tomme de Rougemont (cheese), potatoes, black pepper and honey	

...weitere vegetarische Gerichte *

plus de plats végétariens – more vegetarian dishes

Beliebte Käsegerichte - Mets au fromage - Favored cheese meals

Käseschnitte nature *	CHF 18.50
Croûte au fromage nature Baked bread with melted cheese	
Käseschnitte mit Hinterschinken	CHF 21.00
Croûte au fromage avec jambon Baked bread with melted cheese and ham	
Käseschnitte „Hornfluh“ mit Rohschinken, Birne und Ei	CHF 26.50
Croûte au fromage „Hornfluh“ avec jambon cru, poire et oeuf Baked bread „Hornfluh“ with melted cheese, ham, pear and fried egg	

Käsefondue - Fondue de fromage - Cheese Fondue

Käsefondue „Hornfluh“* (Hausmischung) ab 2 Personen p. P.	CHF 28.50
Fondue de fromage „Hornfluh“ (à partir de 2 personnes) p.P. Cheese Fondue „Hornfluh“ (minimum 2 persons) p.P.	

Portion Kartoffeln *	CHF 4.50
Portion de Pommes de Terre Portion of Potatoes	

Rösti - Roesti - Roesti

Portion Rösti *	CHF 15.50
Portion Roesti Roesti (Swiss hash browns)	
Rösti mit Ei *	CHF 17.50
Roesti à l'œuf Roesti with egg	
Holzerrösti mit Hinterschinken, Speck und Champignons	CHF 23.50
Roesti au jambon, lard et champignons Roesti with ham, bacon and mushrooms	

Fleisch-Spezialitäten - Repas chauds - Hot meals

Spaghetti Bolognese	CHF 19.50
Spaghetti à la sauce bolonaise Spaghetti with meat sauce	
„Hornfluh“ Äplermacaroni, Kartoffeln, Hinterschinken, Zwiebeln und Käse	CHF 20.50
„Hornfluh“ Macaroni alpestre aux pommes de terre, jambon, oignons et fromage „Hornfluh“ Macaronis alpine style with potatoes, ham, onions and cheese	
Apfelmus *	CHF 3.50
Purée de pommes / Apple sauce	
Metzger Ueli's Bauern-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF 27.00
Saucisse de ferme du boucher Ueli avec sauce aux oignons et Roesti Butcher Ueli's farm sausage with onion sauce and Roesti	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	CHF 23.00
Saucisse de veau à la sauce aux oignons et Pommes frites Veal sausage with onion sauce and French fries	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 26.00
Escalope de porc panée avec Pommes frites Breaded pork escalope with French fries	
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	CHF 28.00
Escalope de porc à la crème avec Nouilles au beurre Pork escalope with cream sauce with butter Noodles	
Schweins-Cordon-Bleu mit Rohschinken & Greyerzer Bergkäse, CHF 39.50	
Gemüsebouquet und Pommes Frites	
Cordon-bleu de porc au jambon cru et fromage de Gruyère, légumes du marché et Pommes frites Pork Cordon-bleu with ham and cheese from Gruyère, fresh vegetables from the market and Fries	
Saaneländer Rindsentrecôte mit Kräuterbutter,	CHF 46.50
Gemüsebouquet und Pommes Frites	
Entrecôte de boeuf du Saanenland au beurre aux herbes, légumes du marché et Pommes frites Beef entrecote from the Saanenland with herb butter, fresh vegetables from the market and Fries	

Fitness - Teller - Assiette „Fitness“ - „Fitness“ dish

Gemischte Salate, gebratenes Rindsentrecôte und Kräuterbutter	CHF 43.50
Assiette „Fitness“ de steak de boeuf rôti, salade et beurre aux herbes „Fitness“ dish with grilled beef-steak, a fresh mixed salad and herb butter	
Gemischte Salate, gebratenes Pouletbrüstchen, kalte Currysauce	CHF 31.00
Assiette „Fitness“ poitrine de poulet sautée, salade et sauce froide au curry „Fitness“ dish with roasted chicken breast, a fresh mixed salad and cold curry sauce	

Täglich frisch aus unserem Pizzaofen

Toujours frais de notre four - Our daily oven-baked pizzas

Margherita *	gross - grand - large CHF 18.50
Tomaten und Mozzarella	klein - petit - small CHF 16.50
Tomates et Fromage	
Tomatoes and Cheese	
Napolitana	gross CHF 21.50
Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken	klein CHF 19.50
Tomates, Fromage et Jambon	
Tomatoes, Cheese and Ham	
Torino	gross CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Chorizo, Peperoni und Knoblauch	klein CHF 20.50
Tomates, Fromage, Oignons, Saucisson, Poivrons et ail	
Tomatoes, Cheese, Onion, Sausage, Sweet Peppers and Garlic	
Firenze	gross CHF 24.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, H-Schinken, Pilze, Ei und Peperoni	klein CHF 22.50
Tomates, Fromage, Lard, Jambon, Champignons, Oeuf et Poivrons	
Tomatoes, Cheese, Bacon, Ham, Mushrooms, Egg and Peppers	
Hornfluh	gross CHF 24.50
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas und Artischocken	klein CHF 22.50
Tomates, Fromage, Jambon, Ananas et Artichauts	
Tomatoes, Cheese, Ham, Pineapple and Artichokes	
Alpenburger	CHF 22.50
Pizzabrot mit Rindfleisch und einer rassigen Sauce	
Pain pizza „Alpenburger“ au boeuf et à la sauce piquante	
Pizza bread „Alpenburger“ with beef and hot sauce	
Flammenkuchen	CHF 20.50
mit Hinterschinken, Speck und Zwiebeln	
Tarte flambée au jambon, lard et aux oignons	
„Flammenkuchen“ with ham, bacon and onions	
Knoblauchbrot * (aus Pizzabrot)	CHF 13.00
Pain à l'ail	
Garlic bread	

Für unsere kleinen Gäste

Pour nos petits Invités – For our little Guests

Schlümpfe Teller

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln

Escalope de porc à la crème avec Nouilles au beurre

Pork escalope with cream sauce with butter Noodles



CHF 14.00

Marshall Teller

Spaghetti Bolognese

Spaghetti à la sauce bolognaise

Spaghetti with meat sauce



CHF 14.00

Globi Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de porc panée avec Pommes frites

Breaded pork escalope with French fries



CHF 14.00

Happy Feet Teller

Hamburger im Brötli mit Pommes Frites

„Hamburger“ dans du pain avec Pommes frites

„Hamburger“ in bread with French fries



CHF 14.00

Spongebob Teller

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken Nuggets avec Pommes frites

Chicken Nuggets with French fries



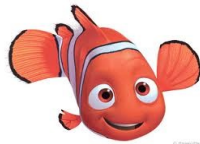
CHF 14.00

Nemo Teller

Wienerli mit Pommes Frites

„Wienerli“ avec Pommes frites

„Wienerli“ with French fries



CHF 14.00

Winnie Puuh Teller

Spaghetti an einer Tomatensauce

Spaghetti à la sauce Tomate

Spaghetti with Tomato sauce



CHF 13.00

Ein Becher Sirup gratis zu jedem Kinder Teller.

Une Tasse de Sirup gratuite avec Chaque Assiette Enfant.

A free Cup of Sirup with every Children`s Plate.

Unsere hausgemachten Süssigkeiten

Nos spécialités de la maison - Our home-made sweets

Hausgemachter Früchtekuchen Tarte aux fruits maison Homemade fruit cake	CHF 7.00
Hausgemachtes Caramelköppli Crème caramel renversée maison Homemade caramel flan	CHF 7.00
Zwetschgen-Dessert: Zimt-Rahmglace, Zwetschgenkompott Compote de pruneaux glace à la cannelle Cinnamon ice cream with plum compote	CHF 14.00
Hausgemachte Meringue mit Rahm und Rahmglace Meringues maison et glace à la crème Homemade meringue with ice cream	CHF 13.50
Jean-Claude`s Cremeschnitte Mille-feuille fait maison par Jean-Claude Mille-feuille pastry home-made by Jean-Claude	CHF 7.00
Rahmzuschlag Supplement crème Surcharge for cream	CHF 2.50

Auf der beliebten Coupe-Karte finden Sie weitere herrliche Desserts...

Veillez trouver des autres desserts sur la carte des glaces appréciées...

More marvellously desserts you find on the popular ice cream menu...



Kalte Getränke

„Grander“ Hornfluhwasser	1lt CHF 6.00
„Grander“ Hornfluhwasser	5dl CHF 3.50
Mineral Flaschen	1lt CHF 10.50
Rivella rot & blau, Elmer Citro, Sinalco, Süssmost, Sinalco Cola, Apfelschorle, Henniez rot, grün & blau	
Mineral Fläschchen	3.3dl/3dl CHF 5.30
Rivella rot & blau, Elmer Citro, Süssmost, Henniez rot & blau, Sinalco, Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero	
Mineral Flasche	5dl CHF 6.50
Henniez grün	
Mineral Pet	5dl CHF 6.00
Apfelschorle, Rivella rot & blau, Sinalco, Sinalco Cola Zero ...	
Eistee hausgemacht	3dl CHF 5.00
Orangenjus (Tetrapack)	3dl CHF 5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Tomatenjus Michel	2dl CHF 5.00
Sanbitter	1dl CHF 4.00
Sirup	3dl CHF 2.50

Feldschlösschen-Bier im Offenausschank

Herrgöttli	2dl CHF 4.20
Stange/Chübeli	3dl CHF 4.90
Chübel	5dl CHF 6.90

Flaschen-Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	3.3dl CHF 5.40
Feldschlösschen Original	5dl CHF 5.90
Feldschlösschen Braufrisch	3.3dl CHF 5.90
Feldschlösschen Bügel	5dl CHF 6.90
Uszit	3.3dl CHF 5.90
Valaisanne Pale Ale	3.3dl CHF 6.90
Valaisanne Zwickelbier	3.3dl CHF 6.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl CHF 5.40
Feldschlösschen Zitrone 0.0%	3.3dl CHF 5.40
Schneider Weisse Original	5dl CHF 6.90
Schneider Weisse Alkoholfrei	5dl CHF 6.90
Grimbergen Rouge	2.5dl CHF 6.90
Super Bock Green	3.3dl CHF 5.90



Ramseier Apfelwein

Suure Moscht Klar	4.9dl CHF 6.50
Suure Moscht Klar Alkoholfrei	4.9dl CHF 6.50

Apéro-Getränke

Weisser Martini	15%	4cl CHF 7.50
Roter Martini	15%	4cl CHF 7.50
Cynar	16,5%	4cl CHF 7.50
Pastis	45%	4cl CHF 9.50
Berggeist	45%	4cl CHF 7.50
Pernod	40%	4cl CHF 7.50
Campari	23%	4cl CHF 7.50
Jägermeister	35%	4cl CHF 7.00
Appenzeller	29%	4cl CHF 6.50
Bitter Diablerets	18%	4cl CHF 6.00
Suze	20%	4cl CHF 6.50
Fernet Branca	40%	4cl CHF 9.50
Rossi Bitter	18%	4cl CHF 6.50
Sherry	18%	4cl CHF 6.50
Porto Weiss	19%	4cl CHF 6.50
Porto Rot	19%	4cl CHF 6.50

Zusätzlich Orangensaft/Mineral 1dl CHF 2.00

Cüpli Prosecco	1dl CHF 7.50
Gespritzter Weisswein süss	2dl CHF 8.00
Gespritzter Weisswein sauer	2dl CHF 8.00
Aperol-Spritz	2dl CHF 9.80
Hugo	2dl CHF 9.80

Alkoholfrei:

Hornfluh-Apéro (Sanbitter, Mineralwasser, Orangenjus)	2.5dl CHF 7.80
San Pellegrino Ginger Beer	2dl CHF 5.00
Glödu`s-Apéro (San Pellegrino Ginger Beer, Süssmost)	3dl CHF 7.80

Weine im Offenausschank

Weisswein:

Yvorne	5dl CHF 25.00	1dl CHF 5.00
St-Saphorin	5dl CHF 28.00	1dl CHF 5.60
Johannisberg	5dl CHF 25.00	1dl CHF 5.00
Fendant	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90

Roséwein:

Oeil de Perdrix	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90
-----------------	---------------	--------------

Rotwein:

Epresses rouge	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90
Pinot Noir	5dl CHF 24.50	1dl CHF 4.90

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein:

Humagne blanche	7dl CHF 54.00	1dl CHF 8.00
Chardonnay	7.5dl CHF 47.00	1dl CHF 6.70

Rotwein:

Merlot del Ticino	7.5dl CHF 49.00	1dl CHF 6.80
Cuvée La Golette	7.5dl CHF 49.00	1dl CHF 6.80
Humagne rouge	7dl CHF 55.00	1dl CHF 8.00

Flaschen Champagner und Schaumweine

Champagne Tradition brut, Riem Daepf Kiesen	7.5dl CHF 68.00
Prosecco Treviso "Vigna del Sole", Riem Daepf Kiesen	7.5dl CHF 42.00
Prosecco Treviso "Il Colle", Riem Daepf Kiesen	2dl CHF 14.00

Flaschen Weissweine

Epesses Qualité Terravin Lavaux, Riem Daepf Kiesen	7dl	CHF 45.00
Dézaley Qualité Terravin Lavaux, Riem Daepf Kiesen	7dl	CHF 56.00
Yvorne „Chant des Resses“ Chablais, Artisans Vignerons d'Yvorne	7dl	CHF 49.00
Chardonnay Genève, Riem Daepf Kiesen	7.5dl	CHF 47.00
Gewürztraminer „Matterhorn“ Valais, Riem Daepf Kiesen	7.5dl	CHF 44.00
Cuvée La Golette blanc Valais, Riem Daepf Kiesen	7.5dl	CHF 49.00
Petite Arvine Château Ravire, Michel Savioz Sierre	7dl	CHF 54.00
Humagne blanche Château Ravire, Michel Savioz Sierre	7dl	CHF 54.00

Flasche Roséwein

Oeil de Perdrix Tartegnin „Les Alluets“ La Côte, Riem Daepf Kiesen 7.5dl CHF 42.00



Flaschen Rotweine

Merlot del Ticino „Barrique“, Fratelli Sigrist Sessa	7.5dl	CHF 49.00
Cuvée La Golette „Barrique“, Valais, Riem Daepf Kiesen	7.5dl	CHF 49.00
Humagne rouge Château Ravire, Michel Savioz Sierre	7dl	CHF 55.00
Cornalin Château Ravire, Michel Savioz Sierre	7dl	CHF 54.00
Nero d'Avola „Andrero“, Alibrianza Italien	7.5dl	CHF 47.00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Corteforte Italien	7.5dl	CHF 56.00
Châteauneuf du Pape, Domaine l'Abbé Dîne France	7.5dl	CHF 65.00
Coto de Imaz Reserva, Rioja Spanien	7.5dl	CHF 52.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto		CHF 4.80
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		CHF 5.50
Kaffee Fertig, Kaffee Lutz mit Zwetschgen oder Chrüter	4 cl	CHF 7.80
Holdrio: Hagebutten-Tee & Zwetschgen	4 cl	CHF 7.50
Heisse Ovo, Caotina original, noir & blanc	2 dl	CHF 4.80
Milch (dampferhitzt)	2 dl	CHF 3.80
Tee: Minze, Hagebutten, Kamille, Verbena, Lindenblüten, Grün, Schwarz, Früchte	2.5 dl	CHF 4.70
Tee Rum, Rum Punch	4 cl	CHF 7.80
Punch Alkoholfrei: Apfel, Orangen, Waldbeeren, Ginger-Lemon & Rum Aroma	2.5 dl	CHF 4.90
Glühwein rot	2 dl	CHF 6.50
Appenzeller Glüh Gin (Gin 27 Woodfire)	4 cl	CHF 7.00

Spezial-Getränke mit Schnaps warm

Hauskaffee (Hausmischung streng geheim)	4cl	CHF 9.20
Kaffee Hansruedi (Pernod)	4cl	CHF 9.20
Kaffee Susanne (Orangenlikör)	4cl	CHF 9.20
Kaffee Baileys	4cl	CHF 9.20
Kaffee Bombardino	4cl	CHF 9.20
Irish Coffee (Whisky)	4cl	CHF 12.50
Jägertee (Punch)	4cl	CHF 7.80
Lumumba (Heisse Schoggi mit Rum)	4cl	CHF 8.80
Heisse Wittwe (verführerisch fruchtig) mit Rahm	4cl	CHF 6.50
Bombardino (Heisser Eierlikör mit Rum und Rahm)	4cl	CHF 7.00

	<u>Liköre</u>	<u>Vol%</u>	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Baileys		17	CHF 6.00	CHF 10.00
Bündner Röteli		22	CHF 6.00	CHF 10.00
Eiercognac		15	CHF 6.00	CHF 10.00
Rémy Martin		40	CHF 9.50	CHF 17.00
Amaretto		29	CHF 7.00	CHF 12.00
Cointreau		40	CHF 8.50	CHF 15.00
Grand Marnier		40	CHF 8.50	CHF 15.00

<u>Spirituosen</u>	<u>Vol%</u>	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Bätzi	45	CHF 6.00	CHF 10.00
Kräuter, Wachholder, Pflümlí, Zwetschgen	41	CHF 6.00	CHF 10.00
Enzian	45	CHF 9.50	CHF 17.00
Grappa Ruta	40	CHF 6.50	CHF 11.00
Grappa di Dolcetto	42	CHF 7.50	CHF 13.00
Grappa di Moscato	42	CHF 7.50	CHF 13.00
Kirsch	45	CHF 7.50	CHF 13.00
Williams	41	CHF 7.50	CHF 13.00
Vielle Prune	40	CHF 8.50	CHF 15.00

<u>Spirituosen & Liköre für Drinks</u>	<u>Vol%</u>	<u>4cl</u>
--	-------------	------------

Diablerets Bitter	18	CHF 6.00
Bacardi White Rum	38	CHF 9.50
Havana Club Blanco	40	CHF 10.50
Havana Club Rum	40	CHF 10.50
Gin Gordon	40	CHF 10.50
Gin Bombay Sapphire	40	CHF 11.50
Trojka Vodka Weiss	40	CHF 9.50
Trojka Vodka rot	24	CHF 9.50
Trojka Vodka schwarz, grün	17	CHF 9.50
Malibu	28	CHF 9.50
Passoa Passion Fruits	17	CHF 9.50
Whisky White Label	40	CHF 12.50
Whisky Red Label	40	CHF 10.50
Whisky Ballantine`s	40	CHF 10.50

Mineral für Drinks nach Wahl:

Orangensaft, Sinalco Cola, Sinalco...

1dl CHF 2.00

Schweppes Tonic

2dl CHF 5.00

Red Bull

2.5dl CHF 6.50

Auf Bestellung ab 16:00 Uhr

Fondue Chinoise à discrétion	CHF 48.00
Raclette à discrétion	CHF 33.00
Raclette mit Wurst und Speck à discrétion	CHF 43.00

Geheimtipp im ornfluh:
Rundholz-Häuschen & Hot Pot
Für unsere Gäste, welche gemütliche Stunden bevorzugen.

Wir sind eingerichtet für:
Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Familienfeiern,
Betriebsfeste oder Apéro`s.

otel:
10 Doppel-Mehr-Bett Zimmer & 4 verschieden grosse Massenlager.

Auf ein baldiges Wiedersehen im
otel Restaurant ornfluh

www.hotel-hornfluh.ch
Facebook: Hotel Restaurant Hornfluh
Instagram: _hotel_restaurant_hornfluh

Erika Kübli-Mühlematter

Jean-Claude Kübli & Daniela Kübli-Schenk mit Remo

Team ornfluh